Rigasches Kochbuch.

Rigasches Kochbuch.

Siebente, vermehrte und verbesserte Auflage.

Riga.
Verlag von N. Kymmel.
1901.

NORDOST-BIBLIOTHEK
LÜNEBURG
84

Das Rigasche Kochbuch hat sich die Aufgabe gestellt, eine Reihe bewährter, möglichst kurz und klar gefaßter Kochrecepte zu bieten.

Die ältere Hausfrau, die im Kochbuch höchstens nach neuen Recepten sucht, sei freundlichst darauf aufmerksam gemacht, daß die neue, verbesserte und vermehrte Auflage des Rigaschen Kochbuches ein möglichst ausführliches, wo thunlich, übersichtlich gestaltetes alphabetisches Register enthält, und, den Errungenschaften der Neuzeit entsprechend, — als neu — einen kurzen Abschnitt über Backpulver und eine ausführliche Beschreibung über das Einmachen von Früchten und Gemüsen in den jetzt so viel gebrauchten und gut bewährten Schillergläsern bringt.

Die junge, noch unerfahrene Hausfrau sei nachdrücklichst auf die, den verschiedenen Abtheilungen vorangesetzten erläuternden Bemerkungen hingewiesen. Sie findet hier vielfache Belehrung, — dennoch bleibt eigener Erwägung gar Manches überlassen. — Ist z. B. in den Recepten die Personenzahl auch möglichst berücksichtigt, so wird die denkende, junge Frau sich vor Allem den gegebenen Verhältnissen anpassen und wohl verstehen, daß bei einem Mittagessen von 3, 4 oder mehr Gängen die Portionen **kleiner** sein können, als bei einem einfachen Essen von 2 Speisen. — Ebenso wird sie beim Einkauf des Fleisches, auch wenn sie im Vorwort zu den Fleischspeisen liest, daß $^1/_2$ Pfund für die Person genügt, insbesondere zum Braten oder Schmoren ein größeres Stück Fleisch kaufen, als sie gerade braucht, da solches stets saftiger und schmackhafter sein wird und man den Rest als kalten Braten mit allerlei Zugaben oder zu Ragouts ꝛc. verwenden kann.

Ueber die Diät des Kranken oder Genesenden bleibe die Bestimmung unbedingt dem Arzt überlassen; es sei hier nur darauf aufmerksam gemacht, daß bei der Zubereitung der Krankenspeisen jedes scharfe und

reizende Gewürz, sowie die Zuthat von Kräutern, Zwiebel und dergl. streng zu vermeiden ist.

Gebräuchliche Krankenspeisen bieten die Nrn. 40, 41, 72, 108, 694, 915, 916.

Die in diesem Buche vorkommenden Zahlen in Klammern weisen die Nummern derjenigen Recepte nach, auf welche an der betreffenden Stelle Beziehung genommen wird.

Den mit den russischen Maaß- und Gewichtsverhältnissen Unbekannten diene zur Erklärung, daß

1 russisches Pfund oder 32 Loth gleich sind circa 415 Gramm
1 „ also etwa „ 13 „

---

1 Stof enthält $1^1/_4$ Liter.

1 Quartier ist der gebräuchliche Ausdruck für $^1/_4$ Stof.

Uebersichtliches Inhalts-Verzeichniß.

I. Abtheilung.

Nr.

Küchenregeln und Erklärung technischer Ausdrücke . . . . 1— 32

II. Abtheilung.

Suppen:

A. Fleischsuppen . . . . 33— 68
B. Geflügel-, Wild- und Püréesuppen . . . . 69— 84
C. Fischsuppen . . . . 85— 96
D. Obstsuppen und Kalteschalen . . . . 97—119
E. Milch- und Wassersuppen . . . . 120—132

III. Abtheilung.

Speisen zum Frühstück oder Vorschmack, sowie Zugaben zu Suppen und Gemüsen . . . . 133—187

IV. Abtheilung.

Farcen . . . . 188—195

V. Abtheilung.

Gemüse und Pilze:

A. Gemüse . . . . 196—262
B. Pilze . . . . 263—269

VI. Abtheilung.

Fische und Krebse . . . . 270—310

VII. Abtheilung.

Fleischspeisen:

A. Rindfleisch . . . . 311—342
B. Kalbfleisch . . . . 343—368
C. Lammfleisch . . . . 369—380
D. Schweinefleisch . . . . 381—393
E. Geflügel und Wild . . . . 394—444

VIII. Abtheilung.

Saucen . . . . 445—475

IX. Abtheilung.

Nr.
Rouladen, Gallerte, Würste und Pasten . . . . 476—491

X. Abtheilung.

Piroggen, kleine und große Pasteten, Fisch- und Fleischpuddinge:
A. Butter-, Mürb- und Hefenteig . . . . 492—501
Kleine Piroggen und Pasteten . . . . 502—516
B. Große Piroggen . . . . 517—524
C. Kalte und warme Pasteten . . . . 525—537
D. Fisch- und Fleischpuddinge . . . . 538—543

XI. Abtheilung.

Salate und Compote:
A. Salate . . . . 544—557
B. Compote . . . . 558—565

XII. Abtheilung.

Warme und kalte Puddinge und dicke Grützen:
A. Warme Puddinge . . . . 566—600
B. Kalte Puddinge . . . . 601—609
C. Dicke Grützen . . . . 610—617

XIII. Abtheilung.

Eier- und Mehlspeisen . . . . 618—621
A. Backwerk . . . . 622—657
B. Klöße und Klümpchen . . . . 658—680

XIV. Abtheilung.

Kissel, Flammeri und dergl. . . . . 681—692

XV. Abtheilung.

Nachessen:
A. Gelées . . . . 693—706
B. Crêmes . . . . 707—727
C. Gefrorenes . . . . 728—742

XVI. Abtheilung.

Kuchen und feines Backwerk:
A. Große und kleine Kuchen . . . . 743—801
B. Feines Backwerk . . . . 802—832

XVII. Abtheilung.

Verschiedene Arten Brod . . . . 833—874

XVIII. Abtheilung.

Backpulver . . . . 875—884

XIX. Abtheilung.

Nr.
Getränke . . . . 885— 916

XX. Abtheilung.

Säfte und Eingemachtes:
A. Früchte in Zuckersyrup . . . . 917— 979
B. Früchte in Essigsyrup . . . . 980— 987

XXI. Abtheilung.

Das Einmachen von Früchten, Gemüsen und Pilzen in Blechbüchsen, Schillergläsern, gewöhnlichen Gläsern und Flaschen.
Das Verfahren beim Einmachen in Blech- und Glasbüchsen . 988— 989
A. Frucht-Conserven . . . . 990— 991
B. Gemüse-Conserven . . . . 992—1002

XXII. Abtheilung.

Allerlei Wirthschaftsvorräthe . . . . 1003—1052

Alphabetisches Register.

I. Abtheilung.

Küchenregeln und Erklärung technischer Ausdrücke.

1. Auf die Feuerung ist stets eine genügende Aufmerksamkeit zu richten. Jede Bouillon z. B. muß gleichmäßig kochen und darf nie zu kochen aufhören. Jeder Braten und jedes Backwerk muß in den **heißen** Ofen kommen und ebenfalls stets gleichmäßig kochen und braten.

2. Soll eine **Suppe** gewärmt werden, so muß sie in eine zuvor heiß gemachte Kasserolle gegossen und aufgekocht werden.

3. Soll ein **Braten** gewärmt werden, so bräunt man 1 Löffel Butter in der Pfanne, thut den Braten hinein, gießt von der Bratensauce zu und läßt ihn bei langsamem Feuer $^1/_2$ Stunde unter fleißigem Begießen (wenn möglich zugedeckt) heiß werden. Beim Wärmen jeder Fleischspeise muß immer zuerst die Sauce heiß gemacht und dann das Fleisch schnell darin durchgehitzt werden.

4. Beim Wärmen von **Fischen** und **Gemüsen** ist es rathsam, selbige in eine tiefe Schüssel zu thun und diese zugedeckt in eine Kasserolle zu stellen, die — halb gefüllt mit heißem Wasser — langsam zum Kochen gebracht werden muß, wie auch die Speisen so lange darin zu lassen, bis sie gut durchhitzt sind.

5. **Ueber das Rühren.** Man wähle stets eine reichlich große Schüssel. Durch anhaltendes Rühren wird die Masse feiner und dicker; ein oberflächliches Rühren taugt nichts. Die Masse muß tüchtig mit dem Rührlöffel bewegt werden, damit Luft hineinkommt; sie wird dadurch viel ergiebiger.

6. **Butter zu Schaum zu rühren.** Die Butter wird so lange mit kaltem Wasser ausgewaschen, bis alle Salz- und Milchtheile entfernt sind, auf eine kurze Zeit warm gestellt, damit sie weich wird (wobei sie aber nicht flüssig werden darf) und nun in einer irdenen Schüssel mit einem Holzlöffel so lange nach einer Seite hin gerührt, bis sie völlig weiß und schaumig ist und zu knistern beginnt.

7. **Rosinen und Korinthen zu waschen.** Korinthen und kleine Rosinen werden zuvor mit warmem, dann mit kaltem Wasser gründlich gewaschen. Darauf wird das Wasser durch einen Durchschlag abgegossen, die Rosinen oder Korinthen auf ein Tuch geschüttet und solche gut abgerieben und ausgelesen. — Große Rosinen (mit Kernen) wäscht man nur in kaltem Wasser, weil sie sonst an Süßigkeit verlieren.

8. **Mandeln zu stoßen.** Mandeln werden in kochendes Wasser gelegt und müssen eine Weile zugedeckt stehen, bis die Schale sich leicht löst. Die abgeschälten Mandeln stößt man, damit sie nicht ölig werden, mit etwas Eiweiß, kaltem Wasser oder feinem Zucker in einem Mörser.

9. **Vanille zu stoßen.** Die Vanilleschote wird auf einem warmen Ofen getrocknet, in kleine Stücke geschnitten, in einem Mörser mit etwas Zucker recht fein gestoßen und durchgesiebt. Der im Siebe nachgebliebene Rest wird wieder gestoßen und gesiebt. Man kann die Vanillestückchen auch in ein Mullläppchen binden und sie in der Speise mitkochen lassen.

10. **Gelatine** wird erst mit kaltem Wasser abgespült, dann in einer Kasserolle mit etwas heißem Wasser aufgelöst und unter fortwährendem Rühren leicht durchgekocht.

11. **Eiweiß zu Schnee zu schlagen.** Das Eiweiß muß kalt gestellt sein und darf erst kurz vor dem Gebrauch geschlagen werden. Es wird auf eine flache Schüssel gelegt und mit einem Drahtlöffel, einer Gabel oder einer Wispel nach einer Seite hin so lange geschlagen, bis der Schnee eine ausreichende Festigkeit hat.

12. **Formen zu verschiedenen Bäckereien auszustreichen.** Jede Form, sie sei von Kupfer, Blech oder Thon, muß ganz trocken ausgewischt sein. Darauf wird sie mit einem Pinsel mit klarer Butter oder ausgeschmolzenem Fett recht egal ausgestrichen und mit feinem Reibbrod, doch nur so viel, als an der Butter hängen bleibt, ausgestreut. Kleine Formen (zu Schmantkuchen ꝛc.) werden ebenso präparirt und auf ein großes, mit Speck oder Butter beriebenes Backblech gesetzt.

13. **Formen zu Crême, Gelée, Gallert ꝛc.** werden, bevor die Masse hineingefüllt wird, mit kaltem Wasser ausgespült und nach Belieben garnirt.

14. **Gelée, Crême ꝛc. aus der Form zu stürzen.** Wenn die kalten Speisen in den Formen die nöthige Festigkeit haben und angerichtet werden sollen, gießt man sehr heißes Wasser in ein so großes Geschirr, daß die betreffende Form bequem hineinpaßt, faßt diese mit beiden Händen oben am Rande und taucht sie nur $^1/_2$ Minute in das kochende Wasser, doch so vorsichtig, daß nichts von dem Wasser oben

hineinläuft, hebt die Form dann schnell heraus, trocknet sie rasch ab, stürzt sie auf die Schüssel und hebt sie behutsam ab.

15. **Kochpuddinge.** Die Puddings können in einer Serviette oder Form gekocht werden. Die **Serviette** muß in heißem Wasser gespült und dann trocken ausgedrückt, die innere Fläche mit Butter ausgestrichen und mit Reibbrod bestreut werden. Dann legt man die Serviette in eine Schüssel, gießt den Teig hinein und bindet sie nicht allzufest, damit der Teig sich ausdehnen kann. Zum Kochen wählt man ein passend großes Geschirr, läßt so viel Wasser darin aufkochen, daß genug Raum zur eingebundenen Puddingmasse bleibt und salzt es ein wenig; dann thut man die Serviette mit dem Teig in das kochende Wasser, bindet die Zipfel der Serviette an einen über den Kessel gelegten Stock, damit der Pudding schwebend, ohne den Boden zu berühren, gleichmäßig und bedeckt kochen kann. Das einkochende Wasser muß durch neuen Zuguß kochenden Wassers ergänzt werden. Die **Form** wird nach Nr. 12 präparirt, darf nie ganz voll, mindestens 3 Finger breit unter dem Rande gefüllt und muß mit einem, auch mit Butter ausgestrichenen Deckel fest verschlossen sein. Die so präparirte Form stellt man in eine Kasserolle oder einen Grapen, der so weit mit heißem Wasser gefüllt sein muß, als der Teig in der Form reicht, beschwert sie (mit einem Bolzen oder Ziegel), bedeckt auch den Grapen mit einem Deckel oder einer großen Schüssel, gießt, sobald das Wasser einkocht, immer wieder kochendes Wasser hinzu und läßt es gleichmäßig, je nach Vorschrift, kochen.

16. **Presse.** Soll eine Roulade oder dergl. unter die Presse kommen, so legt man sie zwischen zwei Küchenbretter und beschwert das obere mit einem genügend schweren Stein oder Bolzen.

17. **Gebrannter Zucker (Zuckerjus).** 5—6 Loth feiner Zucker werden auf einer Pfanne über nicht zu starkem Feuer so lange mit einem hölzernen Löffel verrührt, bis der Zucker flüssig geworden ist und sich dunkelbraun gefärbt hat. Dann gießt man ca. $^1/_2$ Quartier Wasser dazu, läßt es durchkochen und füllt die Zuckerjus nach dem Erkalten in ein Fläschchen. Man benutzt sie, um Suppen und Saucen eine braune Farbe zu geben. Liebig'scher Fleischextract ist auch zu diesem Zwecke zu empfehlen. Eine Messerspitze davon genügt, um ca. 1 Stof schwacher Fleischbrühe Kraft und Farbe zu verleihen.

18. **Glasiren.** Der zu Glasuren verwendete Zucker muß sehr weiß, trocken und staubfein gestoßen und gesiebt sein. Für eine kleinere Torte genügt eine Glasur von $^1/_4$ Pfd. Zucker. Diesen fein gesiebten Zucker rührt man mit 1 Eiweiß und 1 Theelöffel Citronensaft mit einem Holzlöffel eine reichliche Viertelstunde nach einer Seite, bis die Glasur schneeweiß, schaumig und dickflüssig ist, bestreicht damit das betreffende Backwerk möglichst gleichmäßig und läßt es einige Minuten im Ofen trocknen.

Oder man rührt $^1/_4$ Pfd. Zucker mit 1—2 Eßlöffeln kochenden Wassers 6—7 Minuten, giebt nach und nach 1 Eßlöffel hellen Wein, Maraschino, Citronen- oder Apfelsinensäure, hinzu, — rührt die Masse ca. $^1/_4$ Stunde zu einer dickflüssigen Salbe, streicht sie vermittelst eines, in heißes Wasser getauchten Messers möglichst gleichmäßig über den bereits kalt gewordenen Kuchen und stellt ihn auf etwa 1 Stunde an einen kühlen Ort, damit der Zuckerguß nicht zerfließt.

Chocoladeglasuren stellt man einfach her, indem man 10 Loth Chocolade in der Wärme erweicht, mit 8 Loth feinem Zucker tüchtig verrührt und mit 2—3 Eiweiß schaumig rührt, so daß eine dickflüssige Glasur entsteht, mit der man das Backwerk bestreicht. — Oder man kocht $^1/_2$ Pfd. Zucker mit ca. 6 Eßlöffeln Wasser und $^1/_4$ Pfd. fein geriebener Vanillechocolade unter fortwährendem Rühren und Reiben mit einem Holzlöffel, bis sich auf der Oberfläche der halb erkalteten Glasur eine feine glänzende Kruste zeigt. Kleines Backwerk taucht man hinein, Torten übergießt man damit und läßt sie einige Minuten im Ofen trocknen.

19. **Zucker abzubrennen.** Vom Kuchen, Milchgelée, Pudding ꝛc. wird die Oberfläche stark mit Zucker bestreut und ein im Ofen glühend gemachtes, angemessen breites und nicht allzuflaches Eisen kreuz- oder streifenweise auf den Zucker gehalten, bis dieser braun gebrannt ist.

20. **Senf, englischer.** Man rührt einige Löffel Senfmehl nebst einer kleinen Prise Salz und nach und nach zugegossenem kochendem Wasser zu einem glatten, dickflüssigen Brei. Nach Belieben fügt man etwas Essig und Zucker hinzu.

Senf, Sarepta wird wie der vorige bereitet und zuletzt mit einem glühenden Draht umgerührt, damit er weniger scharf ist.

21. **Fett zu verwenden und aufzubewahren.** Frisches Rindsfett, namentlich das Nierenfett eignet sich gut zum Ausbacken von allerlei Backwerk. Es wird gut gewässert, ausgehäutet, fein zerschnitten und in einem Grapen auf kleinem Feuer geschmolzen, öfters mit dem Löffel gedrückt, durch ein feines Sieb in einen Steintopf gegossen, nach dem Erkalten gut verbunden und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

Will man feines Backwerk darin kochen, thut man das so gewonnene Fett nebst einem guten Löffel Butter in einen Grapen, läßt es heiß werden, wartet ab, bis nach dem Kochen und Zischen das Fett eine glatte Oberfläche erhalten und zu rauchen beginnt, giebt ein Stück Ingwer hinein, was dem Gebäck den Fettgeschmack nimmt und beginnt dann mit dem Einlegen des betreffenden Backwerkes, legt davon nur so viel auf einmal hinein, daß die einzelnen Stücke sich nicht berühren, backt sie auf beiden Seiten gar, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein, mit Löschpapier bedecktes Bastsieb, damit das Fett

abläuft. Durch ein Sieb gießt man das Fett wieder in den Topf und kann es noch einige Mal zu Backwerk benutzen, besonders, wenn frisches Fett oder Butter hinzugefügt wird.

Auch das von Suppen oder Saucen abgeschöpfte Fett ist brauchbar, wenn es nach dem Erstarren nochmals erhitzt und mit frischer Milch 1/4 Stunde lang durchgekocht wird. Nach dem Erkalten schmilzt man die Fettscheibe noch einmal und gießt das Fett durch ein feines Sieb in den Topf. — Schweine-, Gänse- oder Entenfett eignet sich am besten zum Dämpfen von Sauer- oder Weißkohl, Schinkenfett zu Erbsen oder weißen Bohnen.

22. **Fleisch zu hacken.** Das Fleisch wird zerschabt, von den Sehnen möglichst befreit und mit einem Hack- oder Wiegemesser so lange bearbeitet, bis es ganz geschmeidig ist.

Hat man eine Fleischhackmaschine, so schneidet man das Fleisch in kleinere Stücke, füllt sie in den Trichter der Maschine und treibt sie durch. Die zurückbleibenden Sehnen nimmt man heraus und läßt das gehackte Fleisch noch 2 Mal auf gleiche Weise durch die Maschine passiren.

23. **Holzgeschirre.** Neue Holzgeschirre müssen vor dem Gebrauch etwa eine Woche hindurch mit täglich erneuertem Wasser gefüllt stehen, oder, falls die Zeit hierzu nicht reicht, mit Asche tüchtig ausgescheuert und gebrüht werden, wenn deren Inhalt vor harzigem Beigeschmack bewahrt werden soll.

24. **Behandlung der emaillirten Kochgeschirre.** Emaillirte Kochgeschirre vertragen keinen plötzlichen Wechsel von Hitze und Kälte. In eine heiße Kasserolle darf man also nie kaltes Wasser gießen und umgekehrt, weil sonst die Glasur abspringt. Diese Geschirre lassen sich sehr leicht reinigen, wenn man, bevor man sie auf's Feuer setzt, den äußeren Boden leicht mit Fett oder grüner Seife bestreicht.

25. **Messingkessel.** Ein Messingkessel muß stets vor dem Gebrauch ausgescheuert und jede Speise, die darin gekocht wird, sogleich ausgegossen werden, darf nicht darin erkalten (914).

26. **Anrühren:**

a) **von Suppen.** 1 Löffel Mehl wird mit etwas kaltem Wasser, 1 Löffel saurem oder süßem Schmant ausgerührt, mit heißer Brühe verdünnt, zur kochenden Suppe gegeben und mit dieser durchgekocht. Kartoffelmehl wird mit kaltem Wasser ausgerührt, unter fortwährendem Rühren zur kochenden Brühe gegeben und mit derselben stark durchgekocht.

b) **von Gemüsen (das weiße Einbrennen).** Man läßt in einer Kasserolle 1 Löffel Butter zergehen, giebt 1 Löffel Mehl unter fort-

währendem Rühren dazu, verrührt Alles auf leisem Feuer, bis die Masse hellgelb aussieht, verdünnt sie dann, je nach Vorschrift, mit Milch, Schmant oder Bouillon, läßt dieselbe aufkochen und giebt sie zum weich gekochten Gemüse.

c) von Saucen, Püréesuppen 2c. (das braune Einbrennen). Man läßt in einer Kasserolle 1 Löffel Butter oder Nierenfett (21) heiß werden, giebt so viel Mehl dazu, daß es sich gut rühren läßt, thut 1 Theelöffel feinen Zucker dazu, rührt diese Masse so lange auf dem Feuer, bis sie schön braun ist und verbraucht die Einbrenne dann nach Vorschrift.

27. **Blanchiren (abbrühen).** Das Fleisch (Kalb oder Lamm) wird mit kaltem Wasser aufgekocht und abgeschäumt, darauf mit kaltem Wasser abgewaschen und nach Vorschrift verwandt.

Die Gemüse, als Spinat, Braunkohl, Weißkohl, Linsen, weiße Bohnen, auch Reis und Sago müssen vor dem Gebrauch mit bereits kochendem Wasser blanchirt werden.

28. **Dünsten oder schmoren** heißt: In einem gut zugedeckten Geschirr Fleisch oder Gemüse mit wenig Flüssigkeit gar (weich) werden lassen.

29. **a) Durchlassen** (filtriren) heißt: Die Suppe, Sauce, das Pürée 2c. durch ein feines Sieb oder einen Durchschlag mit einem Rührlöffel durchstreichen.

b) Klären: Wird die Bouillon durch Ablagern, Abschäumen und Filtriren nicht genügend klar (was leicht vorkommt, wenn dieselbe vorherrschend vom Knochen, vom Kopf oder von Fleisch, welches längere Zeit aufbewahrt worden ist, gekocht ward), so klärt man sie mit Eiweiß, indem man dasselbe mit etwas Fleischbrühe zerklopft und mit der übrigen Brühe, die nur lauwarm sein darf, unter fortgesetztem Rühren aufkochen und dann zugedeckt langsam (nicht auf direktem Feuer) fortkochen oder ziehen läßt, bis sich das Eiweiß zu weißen Flocken zusammengezogen hat, worauf die Brühe durch ein feines Sieb oder Drelltuch filtrirt wird. — Gelée und Aspic zu Gallerte 2c. werden — wenn nöthig — ebenso durch Aufkochen mit Eiweiß geklärt. Auf 1 Stof Flüssigkeit nimmt man 1—2 Eiweiß.

30. **Legiren oder abziehen** heißt: Eine Suppe oder Sauce sämig oder tummig machen. Man rührt 2—3 (je nach Vorschrift) Eidotter recht schaumig, verdünnt sie mit etwas Wasser oder Wein, Milch oder Schmant, giebt von der kochenden Suppe oder Sauce etwas dazu und thut dann die Eiermasse unter starkem Klopfen zu der kochenden Flüssigkeit, die jetzt nur noch aufwallen, d. h. bis zum Kochen kommen darf. Das Legiren muß erst kurz vor dem Anrichten geschehen, weil die Eier sich leicht zersetzen.

31. **Bain-marie oder Wasserbad.** Ist man gezwungen, tummige Suppen oder Saucen früher fertig zu machen, so stellt man sie in ein entsprechend größeres Geschirr mit heißem Wasser. Auf diese Weise können die Speisen stundenlang heiß gehalten werden, ohne daß dieselben kochen, anbrennen oder gerinnen können.

32. **Paniren** heißt: Das Eintauchen von Fleischstücken, Fisch oder anderen zum Ausbacken oder Braten bestimmten Speisen in stark geschlagenes Ei oder geklärte Butter mit darauf folgendem Bestreuen oder Umwenden in Mehl oder Reibbrod, welches jedoch zuvor durchgesiebt sein muß, damit die groben Brocken zurückbleiben.

II. Abtheilung.

Suppen.

33.

Die besten und kräftigsten Suppen liefert das Rindfleisch, da es am meisten Nährstoff enthält. Man wählt möglichst frisches, nicht zu fettes Fleisch. Dieses wird schnell mit kaltem Wasser abgewaschen, darf nie im Wasser liegen bleiben, weil es dadurch an Nährwerth, als auch Wohlgeschmack verliert, und wird, soll die Bouillon kräftig sein, mit kaltem Wasser aufgesetzt und langsam zum Sieden gebracht, damit alle nahrhaften Bestandtheile sich der Brühe mittheilen. Soll das Fleisch gegessen werden, so wird dasselbe dagegen mit kochendem Wasser aufgesetzt, wodurch die nahrhaften Bestandtheile im Fleisch erhalten bleiben. Sobald das Wasser zu sieden beginnt, bildet sich Schaum auf der Oberfläche, der mit dem Schaumlöffel sorgfältig entfernt werden muß, weil es sonst eine trübe und unsaubere Suppe giebt. Nach dem Schäumen salzt man dieselbe und schäumt sie dann noch einmal. Das Salzen ist vorsichtig zu besorgen, namentlich, wenn die Suppe erst später benutzt werden soll, weil jede Brühe am nächsten Tage weit stärker gesalzen schmeckt, als an dem Tage der Zubereitung. Bouillonsuppen erfordern $^1/_2$ bis $^3/_4$ Pfd. Fleisch für die Person; zu Gemüse- oder Pürée-Suppen ist auch ein geringeres Fleischquantum ausreichend. 1 Pfd. Rindfleisch wird mit 1—$1^1/_2$ Stof Wasser aufgesetzt und muß eine Suppe von 4—6 Pfd. Fleisch 4—5 Stunden kochen. Eine größere Portion Fleisch muß natürlich auch länger kochen: 10—15 Pfd. mindestens 6—8 Stunden.

Kalb- und Lammfleisch wird vor dem Benutzen blanchirt (27) und kocht 2 bis 3 Stunden; 1 Pfd. von diesem Fleisch wird mit 1 Stof Wasser aufgesetzt.

Bratenknochen lassen sich mit Zugabe von verschiedenem Gemüse nnd Gewürze noch zu einer schmackhaften Suppe verwenden (52).

Eine Messerspitze Liebig's Fleischextract genügt, um 1 Stof dünner Fleischbrühe Kraft und Farbe zu verleihen.

Zu Fischsuppen eignen sich nur Süßwasserfische.

A. Fleischsuppen.

34. Klare Bouillon.

Eine kräftige Bouillon erfordert ½—¾ Pfd. Fleisch für die Person. Man nimmt ein Stück frisches, nicht zu fettes Ochsenfleisch, am besten vom Schwanzstück oder Schulterblatt und einige Rindsmarkknochen, die man zerhackt, wäscht das Fleisch sauber ab, setzt es mit kaltem Wasser auf's Feuer (auf 1 Pfd. Fleisch 1—1½ Stof Wasser) und bringt es langsam zum Kochen. Sobald es zu kochen beginnt, hebt man mit dem Schaumlöffel den grauen Schaum sorgfältig ab, giebt vorsichtig Salz dazu, und schäumt die Suppe nochmals. Hierauf legt man (bei ca. 6 Pfd. Fleisch) 1—2 Petersilien, 1 Sellerie, 1 Burkane, 1 Stückchen Schnittkohl (nach Belieben auch einige Körner Gewürz und 1 Zwiebel) dazu, läßt die Bouillon zugedeckt ganz leise 4 bis 5 Stunden kochen, schöpft alles Fett sorgfältig ab und filtrirt sie durch ein feines Sieb. Ist die Bouillon nicht dunkel genug, so giebt man ihr mit 1—2 Eßlöffel gebranntem Zucker oder etwas Liebig's Fleischextract (17) bessere Färbung.

Gebräuntes Gemüse giebt der Bouillon einen herben Geschmack.

Sehr schmackhaft ist eine Bouillon, wenn man zu dem Rindfleisch, das stets den Hauptbestandtheil bilden muß, ein altes Huhn und einige derbe Kalbsknochen hinzufügt. Zu viel Knochentheile geben eine trübe und geschmacklose Bouillon.

Die unerfahrene Hausfrau thut gut, beim Kochen der Bouillon auf folgende Art zu verfahren: Man thut für 6—8 Personen 4—5 Pfd. Fleisch in den Kessel, gießt 6—8 Suppenteller voll Wasser (ca. 1½ Stof) darauf, mißt an einem Stäbchen die Höhe desselben ab und füllt dann erst das übrige Wasser hinzu, hier also noch ca. 3½ Stof und achtet darauf, daß die Bouillon, wie oben angegeben, genau bis zum Zeichen am Stäbchen einkocht, bevor man das Fleisch heraushebt und die Suppe filtrirt.

Man servirt zur klaren Bouillon: Piroggen (504), Pasteten (506), Kohlpiroggen (508), kalten Reis (166), Eiergelée (137), Nierenbrödchen (148) 2c.

35. Bouillon à la jardinière.

Man kocht eine kräftige Bouillon (34), gießt ungefähr 2 Stunden vor dem Anrichten 1 Stof derselben durch ein feines Sieb in eine andere Kasserolle und kocht verschiedenes, zierlich geschnittenes Gemüse, als etwas Schnittkohl, Kohlrabi, Bohnen, Carotten, Spargel, Erbsen und Blumenkohl darin weich. Die Bouillon wird gebräunt (17) und durch ein feines Sieb zu dem Gemüse gegeben.

36. Bouillon à la reine (legirte Suppe).

Von 3 Pfd. Kalbfleisch, 3 Pfd. Rindfleisch und 2 Pfd. ungeräuchertem Schinken kocht man eine kräftige Brühe (mit ca. 10 Stof Wasser, Suppengemüse und Gewürz [34]). Ein altes Huhn zertheilt man so, daß die Brust ganz bleibt, wäscht es mit kaltem Wasser sauber ab, läßt 1 Löffel Butter in einer Kasserolle zergehen, legt das Huhn hinein und läßt es weich dünsten (28). Dann nimmt man die Hühnerbrust heraus, stellt sie warm, rührt zum übrigen Huhn 2—3 Löffel feines Mehl, giebt die fertige Fleischbrühe allmählich dazu, läßt Alles ordentlich durchkochen, klopft in der Terrine 2—3 Eigelb mit 1 Theelöffel Zucker und 1 Löffel süßem Schmant recht stark, giebt die Bouillon durch ein Haarsieb dazu und legt die in feine Scheibchen geschnittene Hühnerbrust hinein. Man servirt hierzu feine Piroggen (505 oder 506). Die Portion reicht für 15—18 Personen.

37. Ochsenschwanzsuppe (Ox-tail-Soup., englische).

1—2 frische Ochsenschweife werden in 2 Centimeter große Stücke geschnitten, gewaschen und eine Viertelstunde in siedendem Wasser oder leichter Fleischbrühe abgekocht. Dann legt man die Fleischstücke auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser, bis sie abgekühlt sind und trocknet sie mit einem Tuche ab. Hierauf legt man sie mit etlichen Speck- und rohen Schinkenscheiben, 1—2 Zwiebeln, 1 Burkane, 1 Petersilie, 1 Porré, 1 Sellerie, 1 Lorbeerblatt, 6—8 Pfefferkörnern, 2 Gewürznelken und ein wenig Salz in ein Kasseroll, gießt ein Stof Fleischbrühe und 1 Quartier Weißwein darüber, bringt das Fleisch langsam zum Kochen, schäumt es dann sorgfältig ab, läßt es zugedeckt leise fortkochen, bis das Fleisch ziemlich weich ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, filtrirt (29) die Suppe, entfettet sie und giebt noch 3—4 Stof kräftige Bouillon (34) dazu, ebenso 1—2 Gläser Madeira. Sobald die Brühe aufkocht, thut man die Fleischstückchen und allerlei zierlich zugeschnittenes Gemüse, als Burkanen, Sellerie, Schnittkohl, Spargel, auch ausgehülste Erbsen hinein, kocht Alles weich und würzt die Suppe zuletzt mit einer Messerspitze Cayennepfeffer. Für 12 bis 15 Personen.

38. Ox-tail-Soup. legirt.

2 frische Ochsenschweife werden gewaschen, in 2 Centimeter große Stückchen geschnitten, einige Minuten in kochendem Wasser gedämpft, auf ein Sieb gelegt, mit kaltem Wasser übergossen und abgetrocknet. Dann läßt man 2 gute Eßlöffel Butter im Grapen hellbraun werden, legt die Schweifstückchen, einige feine Scheiben mageren rohen Schinken, 1 Zwiebel, 1 Burkane, 1 Petersilie, 1 Porré, 1 Sellerie hinein und läßt Alles unter fortwährendem Rühren schön braun werden.

Dann gießt man 1 Stof leichte Bouillon darüber, rührt Alles 1/4 Stunde lang über hellem Feuer, giebt dann noch 2 Stof Bouillon, 1 Lorbeerblatt, 1 Theelöffel Salz, 2 Nelken, 10—15 Körner Pfeffer und 1 Stückchen Zucker hinzu und dämpft das Fleisch langsam darin weich, nimmt es heraus, filtrirt (29) die Suppe durch ein feines Sieb und entfettet sie. Dann macht man 1 Löffel Butter mit 1 Eßlöffel Mehl braun (26), giebt die Suppe und so viel Bouillon, als nöthig, allmählich dazu, kocht Alles gut durch, giebt 1—2 Gläser Madeira, 1—2 Eßlöffel Champignonketchup (Soja) dazu, thut nach Belieben auch kleine Klößchen von Bregen (193) hinein, würzt das Ganze mit einer Messerspitze Cayenne und legirt die Suppe, je nach der Portion, mit 3—6 Eigelb (30. 31).

39. Nachgemachte Schildkrötensuppe. (Mock-turtle-Soup.).

Nachdem ein frischer großer Kalbskopf sauber gereinigt, wird er gebrüht, abgetrocknet und der Länge nach von oben durchgespalten. Dann nimmt man das Gehirn heraus und stellt es bei Seite, löst mit einem scharfen Messer die fleischige Kopfhaut von den Knochen los, wässert sie in mehrmals gewechseltem lauwarmem Wasser, setzt sie nebst der Zunge mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie 1/2 Stunde kochen, kühlt sie in kaltem Wasser ab und dämpft sie dann langsam in so viel fetter Fleischbrühe, daß sie bedeckt ist, 1 Zwiebel, Salz, 1 Petersilie, 1 Sellerie, 6—8 Körner Pfeffer und Gewürz, 1 Lorbeerblatt, 1/4 Citronenschale, — bis Fleisch und Zunge weich sind, worauf man letztere enthäutet. Nachdem sie dann in der Brühe erkaltet, legt man sie auf eine flache Schüssel, bedeckt sie mit einem feuchten Tuch, beschwert sie mit einem Brett, preßt sie ca. 1 Stunde und zerschneidet Fleisch und Zunge in zierliche Stückchen und Streifchen. Die Knochen des Kalbskopfes zerhackt man, thut sie in ein mit Speck, Schinkenscheiben, allerlei Wurzelwerk, 1 Zwiebel und Kräuterbündel (Petersilie, Basilicum, Majoran, Thymian, von jedem ca. 1 Theelöffel voll in ein Mullläppchen gebunden) ausgelegtes Kasseroll, läßt sie mit 1 Quartier Fleischbrühe so lange dämpfen, bis sich auf dem Boden eine braune Glace gebildet hat, giebt noch etwas Wasser oder schwache Fleischbrühe dazu und läßt Alles 3—4 Stunden langsam und zugedeckt kochen, worauf man sie filtrirt und entfettet. Dann giebt man noch so viel aus derbem Rind- und Kalbfleisch gekochte Bouillon (34) dazu, als man zur Suppe benöthigt, bringt Alles zum Kochen, verdickt sie mit einer hellbraunen Mehlschwitze (26), verkocht sie langsam zu einer sämigen Suppe, von der man Schaum und Fett sorgsam abschöpft, würzt sie mit einer Messerspitze Cayennepfeffer, dem etwa noch nöthigen Salz, ein wenig Champignonketchup (Soja), gießt, je nach der Portion 1/2—1 Quartier Sherry

oder Madeira dazu, giebt nun das in zierliche Würfel und Scheibchen geschnittene Fleisch des Kopfes und der Zunge hinein, kocht Alles gut durch und thut zuletzt noch Eier- (678), Gehirnklößchen (vom Kalbsgehirn nach Nr. 193) auch feingeschnittene Champignons und ein wenig Citronensäure dazu. In die Terrine klopft man einige Eigelb und giebt die Suppe stark rührend allmählich dazu. Es ist besser, die Suppe zeitig anzurichten, sie etwa $^1/_4$ Stunde vor dem Serviren in heißes Wasser zu stellen (31).

40. Bouillon für Kranke.

Ein altes Huhn oder 2 Pfd. Kalbfleisch und 3 Pfd. Rinderknochen werden mit 4 Stof Wasser und etwas Salz auf's Feuer gestellt, gut geschäumt und mit einer Petersilienwurzel, 1 Burkane 4—5 Stunden gekocht, durch ein Haarsieb gelassen und das Fett abgenommen.

41. Kraftbouillon für Kinder und Genesende.

3—5 Pfd. schieres Rindfleisch von einem gut ausgewachsenen Thiere werden sehr fein gehackt und in einem Mörser gestoßen, bis das Fleisch hellroth wird; darauf wird dasselbe mit etwas Salz (ohne Wasser) in Weinflaschen gelegt, diese mit Leinwandläppchen verbunden, in einem Kessel mit Heu umgeben, in kaltem Wasser aufgesetzt und also ununterbrochen 6 Stunden gekocht. Nach dem Erkalten gießt man die Brühe ab und stellt sie bis zum Gebrauch in die Kälte.

Eine jede Flasche giebt $^1/_2$ Glas Brühe.

42. Beetensuppe.

3 Pfd. Rindfleisch (vom Rippenstück) werden abgewaschen, in kleine Stücke zertheilt und mit 4—5 Stof kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt; nach dem Schäumen Salz, Suppengemüse (34) eine fein geschnittene Zwiebel, etwas Pfeffer und Gewürz hinzu gethan, dann 3—4 Stunden gekocht. Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen und warm gestellt, die Suppe durch ein Sieb gelassen, angetummt (26) und mit 6—8 großen, vorher weich gekochten — besser gebackenen — und fein gehackten oder in feine längliche Streifen geschnittenen rothen Beeten, 1 Löffel Essig und $^1/_2$ Quartier sauren Schmant einmal aufgekocht. Um ihr eine rothe Farbe zu geben, zerreibt man 1 rohe Beete und preßt den Saft derselben in die Terrine. — Statt des Mehltummes kann auch $^1/_2$ Quartier Hafergrütze nach dem Abschäumen zur Suppe gethan werden. Für ca. 6 Personen.

43. Beetensuppe à la russe. (Borschtsch.)

3 Pfd. fettes Rindfleisch und 1 Pfd. abgewässerter Schinken werden mit 6 Stof Wasser, Suppengemüse und 1 in 8—10 Stücke zertheilten

Kohlkopf 2—3 Stunden, und dann mit 1/2 Stof Kwas (901), ein wenig Beetenlake oder Essig noch 1 Stunde gekocht, dann das Fett abgeschöpft, der Kohl herausgenommen und mit 8—10 gebackenen Beeten recht fein gehackt, mit der durch ein Sieb gelassenen Brühe noch einmal aufgekocht und Pfeffer, Salz und nach Belieben Fleischfricandellen (195) hineingethan. In die Terrine preßt man etwas rohen Beetensaft, um der Suppe eine hübsche rothe Farbe zu geben und servirt dazu sauren Schmant, Pastetchen oder gebratene Buchweizengrütze (Kasche) (610). Für ca. 6 Personen.

44. Kleinrussischer Borschtsch.

Aus 4—5 Pfd. fettem Rindfleisch (Bruststück) und 1 Pfd. geräuchertem Ripsper kocht man unter Hinzufügung von 1 Kopf Schnittkohl, 2 Burkanen, 2 Petersilien, 1 Zwiebel, Salz, einigen Körnern Pfeffer und Gewürz, 2 Lorbeerblättern (nach Belieben auch 2—3 Gewürznelken und 1 Löffel Majoran), eine kräftige Bouillon (34). Etwa 1 Stunde vor dem Anrichten thut man eine schön braun, aber noch nicht ganz weich gebratene Ente sammt der Sauce in die Suppe und kocht sie darin weich. Inzwischen wird ein großer harter Weißkohlkopf fein zerschnitten und mit 1 Löffel Butter halbweich gedünstet (28); 8—10 rothe Beeten werden im Ofen gebacken, geschält und in feine Streifchen geschnitten, ca. 1/2 Pfd. gekochter Schinken wird in feine Scheibchen geschnitten — Alles etwa 1/2 Stunde vor dem Anrichten in eine Kasserolle gethan, von der fetten Bouillon durch ein Sieb so viel darüber gegossen, daß Alles reichlich bedeckt ist und gut zugedeckt im Ofen vollends weich gedünstet. — Dann hat man die Bouillon durchgelassen (29) und giebt diese nebst 3—4 gekochten und durch ein Bastsieb geriebenen Tomaten, etwa 1/8 Pfd. auch apart weich gekochten weißen Bohnen und 3—4 in feine Scheiben geschnittenen Bratwürstchen zu dem Gemüse, kocht Alles gut durch und thut zuletzt einen guten Löffel sauren Schmant und Scheiben von der Ente und dem Rindfleisch in die Suppe. In die Terrine reibt man eine rothe rohe Beete, wodurch die Suppe eine schöne Farbe erhält, würzt sie nach Belieben mit 1 Löffel Zucker und servirt dazu kleine Quarkpiroggen (514). Für 8—10 Personen.

45. Rindfleischsuppe mit Gemüse.

Ein 6—7 Pfd. großes, ziemlich fettes Stück Rindfleisch (Brust- oder Schwanzstück) wäscht man rasch ab und setzt es mit 8—10 Stof kochendem Wasser auf's Feuer. Nachdem es geschäumt, legt man Salz, 1 Burkane, 1 Petersilienwurzel und 1/2—1 Kopf Schnittkohl dazu, läßt die Suppe zugedeckt 4—5 Stunden gleichmäßig kochen, schneidet das

Gemüse in die Terrine und gießt die Bouillon durch ein Haarsieb darüber.

Sehr schmackhaft sind Suppen mit frischem Gemüse. Man kocht die Bouillon, wie oben angegeben, läßt nur den Schnittkohl fort, läßt ca. 1 Stunde vor dem Anrichten einen Theil der Bouillon durch ein Sieb in eine andre Kasserolle und kocht darin ausgehülste Erbsen, Carotten, auch in zolllange Stückchen geschnittenen Spargel, oder auch geschnittene grüne Bohnen und Carotten weich.

Das Fleisch wird als zweite Speise mit abgekochten Kartoffeln und einer Meerrettig- (458), Sardellen- (465), Heringssauce (453) oder gestowten Barawiken (264) und dergl. servirt. Für 6—8 Personen.

46. Rindfleischsuppe mit Grünwerk.

Von 3 Pfd. Rippenfleisch kocht man wie gewöhnlich (34) eine kräftige Suppe, legt zuletzt abgebrühten (27), feingehackten Spinat (ca. 1 Teller voll), nach Geschmack auch etwas Sauerampfer hinzu, tummt dieselbe mit 1 Löffel Mehl und 1 guten Löffel sauren Schmant an (26) und servirt sie mit hartgekochten, in zwei Theile geschnittenen Eiern. Man kann den sauren Schmant auch fortlassen und ihn in einem kleinen Schüsselchen zur Suppe serviren.

Fein geschnittene Beetenblätter, auch Kümmel und Pflanzenkohl geben wohlschmeckende Suppen. Statt des Mehltummes kann man auch $^1/_2$ Quartier Graupen, besonders zu Beeten oder Kohlblättern, nehmen. Will man letztere nicht in der Suppe haben, so kocht man sie in einer Nebenkasserolle gar und giebt die tummige Suppe durch ein Sieb zur übrigen. Für ca. 6 Personen.

47. Rindfleischsuppe mit Weißkohl.

3 Pfd. fettes Rindfleisch (vom Rippenstück) werden mit 4—5 Stof Wasser auf's Feuer gesetzt, geschäumt, 1 Petersilienwurzel, Salz, Pfeffer und engl. Gewürz hinzugethan und 3—4 Stunden gekocht (34). Wenn das Fleisch halb fertig ist, legt man 1 Kopf in Scheiben geschnittenen Kohl in die Suppe, reibt zuletzt 3—4 rohe Kartoffeln hinein und läßt sie damit durchkochen.

48. Rindfleischsuppe mit Reis und Fricandellen.

Von 4—5 Pfd. Schulterblatt schneidet man 1 Pfd. schieres Fleisch (zu den Fricandellen) ab, kocht das übrige mit 5—6 Stof Wasser und dem gewöhnlichen Suppengemüse (34) 3—4 Stunden, läßt die Suppe durch ein Sieb und thut Fricandellen (195) mit einem kleinen Löffel

hinein. $^1/_2$ Quartier abgebrühter (27) Reis wird 1 Stunde vorher mit etwas durchgelassener Bouillon gar gekocht und zur Suppe gegeben. Für 6—8 Personen.

49. Sauerkohlsuppe mit Rind- oder Schweinefleisch.

5 Pfd. fettes Rippenfleisch werden mit 7 Stof Wasser aufgesetzt, nach dem Abschäumen 1 Stof Sauerkohl hinzugethan und 3—4 Stunden gekocht. Man servirt die Suppe klar oder tummt sie mit 1 Löffel Mehl an (26), kann nach Belieben auch $^1/_2$—1 Quartier grobe Gerstengrütze hinzufügen. Will man diese nicht in der Suppe haben, so kocht man sie ca. $1^1/_2$ Stunden vor dem Anrichten in einer Nebenkasserolle gar und giebt den Tumm dann durch ein Sieb zur übrigen Suppe.

Nach Belieben kocht man die Sauerkohlsuppe auch von frischem oder geräuchertem Schweinefleisch (Carbonadenstück). Für 8—10 Personen.

50. Klare Sauerkohlsuppe mit Fricandellen oder Piroggen.

5 Pfd. Bouillonfleisch (34) werden mit ca. 7 Stof kaltem Wasser aufgesetzt, nach dem Schäumen 1—$1^1/_2$ Stof Sauerkohl hinzugefügt, wie jede Bouillon eingekocht und durch ein Sieb gestrichen. Man servirt sie mit Fleischfricandellen (195) oder Piroggen (504). 1—2 Theelöffel Zucker heben den Wohlgeschmack dieser Suppe. Für 8 bis 10 Personen.

51. Rassolnik.

Von 3 Pfd. Rindfleisch kocht man mit 2—3 getrockneten Pilzen und 1 Ochsenniere eine kräftige Bouillon (34). In einer Kasserolle macht man von 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl eine weiße Einbrenne (26), giebt 1 guten Löffel sauren Schmant, 6—8 in Scheiben geschnittene saure Gurken, die in feine Scheibchen geschnittene Niere und die Bouillon durch ein Sieb dazu — kocht Alles gut durch — fügt auch einige Kartoffeln in Scheiben dazu, legirt die Suppe, will man sie feiner haben, mit 2—3 Eigelb (30) und thut fein gehackte Petersilienblätter in die Terrine. Für ca. 6 Personen.

52. Suppe von Bratenknochen.

Bratenknochen lassen sich sehr gut zu Suppen verwenden. Man zerhackt sie, setzt sie mit kaltem Wasser auf und kocht sie mit Hinzufügung von Gemüsen wie jede Bouillon (34). Zu Roastbeefknochen giebt man 1 Stunde vor dem Anrichten 1 Quartier Graupen oder

Hafergrütze, läßt die Suppe durch ein Sieb und servirt sie mit Käsebrödchen 2c. Eine Suppe von Kalbsbratenknochen ist sehr schmackhaft, wenn man, nachdem sie durchgelassen (29), etwas Mannagrütze darin weich kocht und sie mit einigen Eigelb und 1 Löffel süßem Schmant legirt (30). Alle Bratenknochensuppen eignen sich vorzüglich zu Gemüsepüréesuppen; — Schweinsbratenknochen lassen sich auch zu süßsauren Suppen, wie solche von Ferkelfleisch in Nr. 64 angegeben, verwerthen.

53. Kalbfleischsuppe.

Man nimmt von einem Kalbsvorderviertel 3—4 Pfd. Halsstück, Brust oder Schulterblatt (von letzterem wird das Weiche zur Karbonade abgenommen), schneidet es in Stücke, wäscht und quellt es ab (27), säubert es von aller Haut, setzt es dann mit 3—4 Stof frischen Wassers auf, schäumt die Suppe, legt gleich 1 Löffel Butter, 1 Petersilienwurzel, 1 Porré, $^1/_2$ Sellerie, 1 Burkane dazu und kocht sie 2 bis $2^1/_2$ Stunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man einige geschälte Kartoffeln darin gar kochen und tummt die Suppe an (26). — Man kann in dieselbe auch in der Kalbsbrühe apart gekochten Reis, Spargeln, Klößchen oder Spinatblätter (im Frühjahr) hineinthun. Für ca. 6 Personen.

54. Kalbsherzschlagsuppe.

Der Herzschlag (Lunge und Herz eines Kalbes) wird in einige Stücke geschnitten, mit Wasser aufgekocht, geschäumt, dann mit dem Schaumlöffel in eine tiefe Schüssel gelegt und in kaltem Wasser geputzt und gereinigt. Hierauf werden Herz und Lunge in kleine (das Herz in längliche) Stücke geschnitten, die Lunge durchstochen, damit sie gar wird und je nach der Größe mit 4—6 Stof Wasser aufgesetzt, nach dem Schäumen Salz, 1 Löffel Butter, Wurzelwerk und $^1/_2$ Quartier Graupen hinzugefügt und $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten mit geschälten, in 4 Theile geschnittenen Kartoffeln gar gekocht. Die Suppe muß ca. 3 Stunden kochen. Für ca. 6 Personen.

55. Nierensuppe.

2—3 frische Rindsnieren schneidet man in dünne Scheiben, würzt sie mit Salz und Pfeffer, bestäubt sie mit Mehl und brät sie in Butter braun. Dann thut man die Nierenscheibchen in eine Kasserolle, giebt 2—3 Stof kochendes Wasser oder leichte Fleischbrühe, etwas Wurzelwerk, 1 Zwiebel und einige Körner Pfeffer und Gewürz dazu und läßt dies ca. 2 Stunden kochen. Kurz vor dem Anrichten macht man von 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl (26) eine hellbraune Einbrenne, thut die Nierenstückchen und die Suppe durch ein Sieb dazu

und würzt sie mit 1 Löffel Champignonketchup (Soja) und dem etwa noch nöthigen Pfeffer und Salz. Für 4—6 Personen.

Gebratene oder in Butter gedämpfte Kalbsnieren geben eine schmackhafte Suppe, wenn man sie mit etwas grüner Petersilie und 1 kleinen Zwiebel feinhackt, mit der nöthigen Menge Fleischbrühe ca. 1/4 Stunde durchkocht, mit einer braunen Einbrenne verdickt und 2 bis 3 Eidottern legirt (30). Geröstetes Brod wird dazu servirt.

56. Nudelsuppe.

Man bereitet Nudeln nach Nr. 618 und schüttet sie unter fortwährendem Rühren, damit sie sich nicht zusammenballen, in die kochende Fleischbrühe und läßt sie, noch öfter rührend, 10—15 Minuten kochen. Die gekauften Nudeln werden erst zerbrochen, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, damit sie die Bouillon nicht trüben oder ihr einen unangenehmen Geschmack verleihen, bevor sie in die kochende Bouillon gethan werden. Für 2 Stof Fleischbrühe genügen 10—12 Loth Nudeln, will man die Suppe nicht zu dick haben.

57. Lammfleischsuppe mit Graupen und Kartoffeln.

Man nimmt von einem Lammsvorderviertel 3—4 Pfd. Halsstück, Brust oder Schulterblatt, schneidet es in Stücke, wäscht und blanchirt es (27), säubert es von aller Haut, setzt es dann mit 3—4 Stof frischen Wassers auf, schäumt es, legt Salz, 1 Petersilienwurzel, 1 Burkane, 1/2 Sellerie, 1 Zwiebel, einige Gewürzkörner und 1/2 Quartier Graupen dazu und kocht die Suppe 2—3 Stunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man einige in 4 Theile geschnittene Kartoffeln und 1 Löffel Butter hinzu.

Man kocht diese Suppe auch mit Kohlrabi, Rüben, Kartoffeln und ähnlichem Gemüse. Für ca. 6 Personen.

58. Lammfleischsuppe mit Weißkohl.

Man kocht diese Suppe nach Nr. 57, schöpft nur ca. 1 1/2 Stunden vor dem Anrichten etwas von der Suppe durch ein Sieb in eine andere Kasserolle und kocht darin einen schönen, in 6—8 Theile geschnittenen Weißkohlkopf und nach Geschmack auch einige Kartoffeln gar.

59. Suppe von geräuchertem Schaffleisch.

Man weicht ein Rippenstück von 3—4 Pfd. eine Nacht in kaltem Wasser, säubert es, schneidet es in Stücke und setzt es mit 5—6 Stof Wasser auf. Nach dem Schäumen fügt man 2 Petersilienwurzeln,

1 Sellerie, 1 Zwiebel, einige Körner Pfeffer und Gewürz, $^1/_2$ Kopf Schnittkohl und 1 Quartier Hafergrütze hinzu und läßt die Suppe 3 bis 4 Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man einen Theil der Suppe durch ein Sieb, thut einige, in 4 Theile geschnittene Kartoffeln hinein, kocht sie gar und giebt das Fleisch und den, in nicht zu kleine Würfel geschnittenen Schnittkohl und die übrige Suppe durch ein Sieb dazu.

Statt der Hafergrütze nimmt man auch $^1/_2$ Quartier Graupen, läßt die Suppe dann aber nicht durch. Für ca. 6 Personen.

60. Gelbe Erbsensuppe.

Schinkenknochen setzt man mit 6—7 Stof Wasser auf, legt nach dem Abschäumen 1 Stof gelbe Muserbsen, die den Abend vorher eingeweicht und sorgfältig ausgesucht wurden, hinzu und kocht die Suppe mit 1 kleinen Zwiebel 3—4 Stunden, rührt sie durch einen Durchschlag und servirt dazu geröstetes Brod (144).

Die jetzt im Handel befindlichen geschälten Erbsen bedürfen des Weichens nicht. Für 6—8 Personen.

61. Erbsensuppe mit Eisbein.

Man kocht die Erbsensuppe auch mit 1 oder 2 Eisbeinen (d. h. gesalzene oder geräucherte Schweinsknöchel), oder 1—2 Pfd. magerem, durchwachsenem, geräuchertem Speck und servirt das Fleisch nebst dem gerösteten Brod zu der durchgeschlagenen Suppe (60).

62. Schweinefleischsuppe mit Graupen.

3 Pfd. Schweinefleisch vom Carbonaden- oder Bruststück hackt man in Stücke, wäscht sie sauber ab und setzt sie mit $4^1/_2$ Stof kochendem Wasser auf's Feuer. Nach dem Aufkochen schäumt man die Suppe sorgfältig, giebt 1 Löffel Salz, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Ingwer, 2 Petersilien und 1 Selleriewurzel dazu und läßt die Suppe zugedeckt ca. 2—3 Stunden kochen. $^3/_4$ Quartier Graupen setzt man 1 gute Stunde vor dem Anrichten in einer Nebenkasserolle in etwas durchgeseihter Suppe zum Kochen, giebt nach $^1/_2$ Stunde 8—10 in 4 Theile geschnittene Kartoffeln und schließlich die übrige Suppe durch ein Sieb dazu, würzt sie mit dem noch nöthigen Salz, thut fein gehackte grüne Petersilie und die Fleischstücke in die Terrine und gießt die Suppe darüber. Für 6 Personen.

63. Ferkelfleischsuppe.

Ein Vorderviertel wird zertheilt, abgewaschen und mit 3—4 Stof Wasser aufgesetzt. Nachdem es geschäumt, legt man 1 kleinen Löffel

Butter, Salz, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, 1 Zwiebel oder Porré und etwas Gewürz dazu und kocht die Suppe 1—2 Stunden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schöpft man etwas Suppe durch ein Sieb in eine andere Kasserolle, kocht einige Kartoffeln darin gar, giebt die übrige Suppe durch ein Sieb, auch 1 Löffel sauren Schmant dazu und tummt sie mit 1 Löffel Mehl an (26). Für ca. 6 Personen.

64. Ferkelfleischsuppe, süßsauer gekocht.

Diese Suppe wird wie die vorige gekocht, nur kocht man in der durchgeseihten Suppe statt der Kartoffeln — etwa 1 Stunde vor dem Anrichten 6—8 geschälte und in Hälften getheilte Birnen und ebenso viele Aepfel mit 1 Löffel Zucker weich (im Winter auch getrocknetes Obst), filtrirt die übrige Suppe dazu, würzt sie mit dem etwa noch nöthigen Salz, Zucker und Essig (Citronensäure), tummt sie mit 1 Löffel sauren Schmant an (26), oder legirt sie mit 2—3 Eigelb und servirt dazu gebrühte Klößchen (670).

65. Botwinja.

Sauerampfer wird vom Stengel befreit, in Wasser abgekocht und durch ein Sieb gestrichen; fein gehackter, in Wasser weich gekochter Spinat, in Würfel geschnittene Gurken, Zwiebel, Salz, etwas Zucker, Dill und Grünwerk dazu gegeben. Alles mit Kwas verdünnt und ein Stück Eis hineingethan. Vor dem Serviren giebt man abgekochten Sterlett oder Lachs hinein.

66. Pilzensuppe mit Graupen (russisch).

1 Burkane, 2 Petersilienwurzeln, 1 Sellerie, 1 Porré und 1 Zwiebel kocht man mit 2—3 Stof Wasser und $^1/_4$ Pfd. getrockneten Pilzen und Salz nach Geschmack gar, läßt die Brühe durch ein Sieb zu $^1/_2$ Quartier mit etwas Wasser und 1 Löffel Butter weich gekochten Graupen, giebt nach Belieben 1 Löffel sauren Schmant oder Beetenlake dazu, kocht Alles auf und thut vor dem Serviren fein gehackte Petersilienblätter hinein.

67. Kalte polnische Suppe mit saurem Schmant.

Man zerreibt eine Handvoll Dill und grünen Lauch mit Salz, nimmt junge Beetenblätter, einige junge, kleine Beeten und Beetenstengel, wäscht und kocht sie in Wasser ab und gießt Alles auf ein Sieb. Hierauf wird diese Masse fein zerhackt, in eine Terrine gelegt und 2—3 Glas frischer saurer Schmant hinzugegossen; dann verdünnt

man dies mit Brodkwas oder mit gekochtem kaltem Wasser, legt harte, in mehrere Theile zerschnittene Eier, in kleine Würfel zerschnittene Gurken, Krebsschwänze, Citronenscheiben, ein wenig Pfeffer und ein Stück Eis hinein.

68. Fleisch-Okroschka.

Man schneidet in Würfel: gebratenes Wild, Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, gekochten Schinken, Salzfleisch und geräucherte Zunge, einen Teller voll, fügt geschälte, frische oder gesalzene Gurken, harte Eier, fein zerhackten grünen Lauch, Dill und Estragon hinzu, legt dieses Alles in eine Terrine, giebt 2 Löffel sauren Schmant dazu, verdünnt es mit $1^1/_2$—2 Stof einfachem oder moussirendem Kwas und legt nach Geschmack Salz und einfachen groben Pfeffer hinzu. Für 6 Personen.

B. Geflügel-, Wild- und Püréesuppen.

69. Hühnerbouillon mit Fricandellen.

Ein altes Huhn (von alten Hühnern wird die Bouillon kräftiger) wird mit kaltem Wasser sauber gewaschen, das Brustfleisch für die Fricandellen abgenommen, das Uebrige in Stücke geschnitten, mit 4 bis 5 Stof Wasser aufgesetzt, geschäumt, Salz, 1 Petersilienwurzel und 1 Löffel Butter dazu gethan und 3—4 Stunden verdeckt und gleichmäßig gekocht (1 und 34).

Inzwischen bereitet man vom Brustfleisch eine Farce (192) und sticht kleine Klößchen davon in die zuvor durch ein Sieb gelassene, nun wieder kochende Bouillon. In die Terrine thut man etwas fein gehackte Petersilie und nach Belieben auch eine kleine Messerspitze geriebene Muskatnuß und richtet die Suppe darüber an. Soll die Bouillon feiner sein, legirt man sie mit 2—3 mit 1 Löffel süßen Schmant zerklopften Eidottern (30).

Man kann auch in etwas durchgelassener Bouillon weich gekochte, in $^1/_2$ fingerlange Stücke geschnittenen Spargel, junge Erbsen und Carotten in die Suppe thun. Für ca. 6 Personen.

70. Hühnersuppe mit Erbsen und Burkanen.

Drei junge Hühner werden gewaschen, in 4 Theile geschnitten, mit 3 Stof kochendem Wasser aufgesetzt, geschäumt, 1 Petersilienwurzel, Salz und 1 reichlicher Löffel Butter in $1^1/_2$—2 Stunden weich gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten giebt man 1 Teller voll junge Erbsen, einige in Scheiben geschnittene Burkanen hinzu, kocht sie weich und würzt die Suppe mit fein gehackter grüner Petersilie und einer Prise Muskatnuß. Für 6—8 Personen.

71. Hühnersuppe mit Blumenkohl.

Diese Suppe wird ganz wie die vorhergehende gekocht, nur kommt an Stelle der Erbsen und Burkanen, Blumenkohl hinzu, der vorher von allen Blättern gereinigt, in mäßige Stücke geschnitten und gut in kaltem Wasser gespült worden ist. Blumenkohl bedarf nur einer halben Stunde, um gar zu kochen.

72. Hühnersuppe für Kranke.

Man setzt ein altes Huhn mit 3 Stof kaltem Wasser auf, thut, nachdem es sorgfältig geschäumt, 1 knappen Löffel Salz dazu und läßt es ohne jegliches Gemüse 3—4 Stunden kochen, schöpft dann alles Fett ab und filtrirt die Suppe. In einer Tasse zerklopft man — je nach Vorschrift des Arztes — 1—2 Eigelb und giebt unter fortwährendem Rühren die heiße Bouillon dazu.

Die $^1/_2$ Brust des Huhnes kann auch vor dem Kochen abgelöst und in Butter weich gedämpft werden. Nach dem Erkalten reibt man sie auf einer Reibe fein, giebt 1—2 Theelöffel dieser Masse in eine Tasse heißer Bouillon und legirt (30) sie auch mit 1 Eigelb.

Auch zuvor abgebrühter Reis kann in der Suppe gekocht und diese durch ein feines Sieb gestrichen, dem Kranken gegeben werden.

73. Gänseabfallsuppe.

Zwei Gänseabfälle werden sauber abgeputzt, mit 4 Stof Wasser aufgesetzt, geschäumt, 1 Löffel Butter, Salz, Petersilienwurzel, Sellerie, ein Kopf Schnittkohl und $^1/_2$ Quartier Graupen, Gersten- oder Hafergrütze zugelegt und 3—4 Stunden gekocht. Ist das Fleisch weich, wird es herausgenommen und warm gestellt, die Suppe durchgelassen und 10—12 Kartoffeln darin gar gekocht. Nach Belieben fügt man auch einige säuerliche Aepfel dazu.

Zum Gänseabfall gehören der Kopf und der Hals, die Flügel, der Magen und die Füße, die mit den gereinigten und abgebrühten Eingeweiden umwickelt werden. Für 6 Personen.

74. Gänseabfallsuppe süßsauer gekocht.

Mit dem Abfall wird ganz wie oben angeführt verfahren, nur legt man statt Gerstengrütze $^1/_2$ Quartier Graupen dazu, schöpft ca. $1^1/_2$ Stunden vor dem Anrichten etwas von der Suppe durch ein Sieb in eine Nebenkasserolle, kocht darin ca. $^1/_2$ Pfd. getrocknete gute Pflaumen fast gar und giebt 6—8 säuerliche Aepfel, die in 4 Theile geschnitten, ausgekernt, aber nicht geschält werden, oder auch $^1/_4$ Pfd. getrocknete Aepfel dazu, giebt die übrige Suppe, wenn das Obst weich

ist, durch ein Sieb dazu und würzt sie mit Zucker und dem etwa noch nöthigen Essig. Gebrühte Klümpchen (670) sind eine passende Zugabe zu dieser Suppe.

75. Entensuppe.

Eine sauber geputzte Ente oder der Abfall einiger Enten wird mit 3—4 Stof kaltem Wasser aufgesetzt, abgeschäumt, Salz, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 1/2—1 Schnittkohl, einige Körner Pfeffer und Gewürz und 1/2 Quartier Hafergrütze hinzugethan und 2—3 Stunden gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Suppe durch ein Sieb gelassen, einige Kartoffeln darin gar gekocht, etwas Petersilienblätter und fein geriebene Muskatnuß dazu gegeben und über dem Fleisch und würfelig geschnittenem Schnittkohl servirt.

Diese Suppe kann auch süßsauer, wie die Gänseabfallsuppe gekocht werden. Für ca. 4—6 Personen.

76. Grüne Erbsenpüréesuppe.

1 Stof ausgebulsterte Erbsen wird mit 1 Löffel Butter und 1 Quartier Fleischbrühe weich gedünstet (28) und zu Mus zerstampft. Während dessen zerrührt man 3 Löffel Mehl mit 1/8 Quartier Bouillon, gießt diese Masse zu 1 1/2 Stof kochender Bouillon, verrührt damit das Erbsenmus, läßt die Suppe einmal aufkochen und streicht sie durch ein Haarsieb, thut dann 1 kleinen Löffel Butter, ein wenig gehackte grüne Petersilie und centimeterlange Stückchen in Salzwasser weichgekochten Spargel hinein und servirt die Suppe mit geröstetem Brod (144). Für 6 Personen.

77. Gemüsepüréesuppe.

Gemüse und Wurzeln verschiedener Art, wie Burkanen, Spargel, Sellerie, Kohlrabi, Weißkohl, Schnittkohl, Bohnen, auch einige Kartoffeln werden in leichter Fleischbrühe (52) ganz weich gekocht und durch ein Bastsieb getrieben. Nachdem die Suppe noch einmal aufgekocht, wird sie mit 2—3 Eigelb legirt (30) und mit geröstetem Brod oder Käsebrödchen servirt.

78. Französische Suppe.

Man schneidet 3—4 Zwiebeln nicht zu fein und schmort sie in einer Kasserolle mit ca. 1/4 Pfd. ausgeschmolzenem Nierenfett vorsichtig unter fortwährendem Rühren, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben, giebt, in Stücke zerschnitten, 4 Burkanen und 1 Schnittkohl dazu und läßt sie mit Wasser bedeckt 3 Stunden kochen, thut dann 10—12 geschälte Kartoffeln hinein und rührt, wenn diese verkocht sind,

die Masse durch ein Sieb. Dieses Pürée wird mit ca. 2 Stof leichter Bouillon (von Bratenknochen) nochmals aufgekocht und mit geröstetem Brod (144) servirt.

79. Kartoffelsuppe.

10—12 große Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Stücke geschnitten, mit 1 Zwiebel, 1 Petersilie und 1/2 Sellerie im Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit 1 Löffel Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und ca. 2 Stof Wasser (leichter Bouillon) nochmals aufgekocht und mit 1 Löffel saurem Schmant angetummt (26).

Sehr empfehlenswerth ist es eine Hand voll fein gehackten Sauerampfer mit durchzukochen.

80. Tomatensuppe.

1 Schnittkohl, 2 Burkanen, 1 Petersilie, 1—2 Zwiebeln und 1 Sellerie werden sauber gereinigt, in Stücke geschnitten und mit 1 guten Löffel Butter und einigen mageren, rohen Schinkenscheiben ca. 1/2 Stunde über gelindem Feuer gedämpft. Dann giebt man 2—3 Stof Fleischbrühe (52) und 6—8 reife Tomaten dazu, läßt Alles 2 1/2 bis 3 Stunden kochen, streicht die Suppe durch ein Sieb, würzt sie mit Pfeffer, Salz, einer Prise Zucker, nach Belieben auch 1 Glas Sherry oder Madeira, legirt sie mit 2—3 Eigelb (30) und servirt dazu Croutons (144) oder dicken Reis (166).

Alle tummig gekochten Fleischsuppen (52. 53) werden sehr schmackhaft durch Zugabe von einigen Tomaten. Man kocht sie in der Suppe wie oben, filtrirt und würzt sie mit einer Prise Zucker.

81. Hasensuppe (Dresdener).

Man schmort in einem reichlich vollen Löffel Butter 3—4 fein gehackte Zwiebeln, etwas fein geschnittenes Wurzelwerk und ein wenig Gewürz braun. Mit Ausnahme des Rückens werden von einem Hasen die übrigen verwendbaren Stücke fein gehackt, dazu gethan und mit 2—3 Stof Wasser oder schwacher Fleischbrühe 2—3 Stunden gekocht; dann brüht man 1 kleinen Löffel Butter mit 1 Löffel hellbraun geröstetem Mehl (26), giebt die Suppe durch ein Haarsieb dazu, läßt sie aufkochen und servirt hierzu Klößchen (670) oder geröstetes Brod (144). Für ca. 6 Personen.

82. Hasenpüréesuppe.

Von einem gebratenen Hasen oder den Restern desselben schneidet man das gute weiche Fleisch ab, stößt alles Uebrige im Mörser ganz

fein, schwitzt in der Kasserolle 1 reichlichen Löffel Butter mit 3 reichlichen Eßlöffeln braunem Mehl (26), giebt die übrig gebliebene Hasensauce und 4 Stof Fleischbrühe oder Wasser dazu, thut das Gestoßene hinein und läßt es 2—3 Stunden langsam kochen. Zuletzt fügt man 1 Glas Madeira, Sherry oder Citronensäure dazu, legirt die Suppe mit 2—3 Eigelb (30) und gießt sie durch ein Haarsieb in die Terrine, in die man das zurückbehaltene Rückenfleisch in feine Scheibchen geschnitten hat und servirt geröstetes Brod (144) dazu. Für 6 bis 8 Personen.

83. Suppe von Reh.

Das Vorderviertel wird zertheilt, gewaschen, mit der nöthigen Menge Wasser (auf 1 Pfd. 1 Stof) aufgesetzt und Salz, Zwiebeln und einige zerquetschte Wachholderbeeren dazu gethan. Wenn das Fleisch weich ist, läßt man die Suppe durch ein Sieb, kocht 1 Löffel gebräunte Butter und 2 Löffel Mehl zusammen auf und giebt die Suppe durch ein Sieb dazu. Würfelig geschnittenes und in Butter geröstetes Süßsauer- oder Weißbrod legt man in die Terrine und gießt die Suppe darüber.

84. Wildpüréesuppe.

Zu einer Wildpüréesuppe kann man verschiedenes, bereits gebratenes, Wild: wie Birkhühner, Rebhühner, Krammetsvögel u. s. w. benutzen und behandelt sie ganz wie die Hasenpüréesuppe (82).

C. Fischsuppen.

85. Aalsuppe mit Obst und Klößchen.

Einen 3—4 Pfd. schweren Aal wäscht man, nimmt ihn aus, schneidet ihn in fingerlange Stücke und läßt diese, mit Salz besprengt, 1 Stunde liegen. Inzwischen kocht man 3—4 Stof Wasser mit 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblättern und 10—15 Körnern engl. Gewürz und Pfeffer eine Stunde lang, legt die mit einem Leintuche abgetrockneten Aalstücke hinein, kocht sie in ca. $^3/_4$ Stunden gar, salzt die Suppe nach Geschmack, nimmt die Fischstücke heraus und stellt sie warm. In der durchgelassenen Suppe werden 6—8 Aepfel — die, ungeschält abgewaschen, in 2 oder 4 Theile getheilt und vom Kernhause befreit wurden — wie auch eine gleiche Anzahl Birnen weich gekocht, Zucker, und nach Geschmack auch etwas Citronensäure oder Essig dazu gethan. In die Terrine legt man die Fischstücke,

1 Messerspitze Cayennepfeffer, giebt die mit 3 Eigelb legirte (30) Suppe darüber und servirt dazu in Salzwasser gekochte, gebrühte Klümpchen (670). Für 6—8 Personen.

86. Lübecker Aalsuppe.

Man schneidet 1 großen oder 2 kleinere Aale, nachdem er gereinigt, in Stücke und läßt ihn, mit Salz bestreut, 1 Stunde stehen. Dann setzt man 3—4 Stof kräftige Kalbsbrühe auf's Feuer und thut, sobald sie kocht, folgendes Gemüse, in feine Würfel geschnitten, hinein: 1 Zwiebel, 1 Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 1 Burkane und nach $^1/_2$ Stunde 1 Teller voll junge, grüne Erbsen. Sind diese fast weich, giebt man noch etwas grüne Petersilie, Thymian, Salbei, Majoran, Basilikum (von jeder Gattung eine kleine Hand voll, alle Kräuter in ein mit heißem Wasser ausgebrühtes Mullläppchen gebunden, falls man sie nicht in der Suppe haben will), die, vom Stengel gestreift, vielfach gewaschen und fein gehackt werden, und 1 Hand voll Portulakblätter unzerhackt dazu und kocht sie damit noch 10—15 Minuten. Inzwischen hat man einen kleinen Teller voll kleiner geschälter Birnen mit Zucker, Citronenschale und etwas Wasser weich gedünstet (28) und warm gestellt. In einer anderen Kasserolle hat man ein wenig Wasser (ca. $^3/_4$ Stof) mit 1 Zwiebel, einigen Nelken, Pfefferkörnern und ein wenig Essig aufgekocht, den Aal hineingethan und in ca. $^3/_4$ Stunden gar gekocht, giebt ihn sammt der durchgelassenen Brühe zur Kalbsbouillon, läßt Alles noch einmal aufwallen, legirt (30) die Suppe mit 3 Eigelb, thut die Birnen hinein und servirt dazu in Salzwasser gekochte, kleine gebrühte Klößchen (670). Für 10—15 Personen.

87. Klare Fischsuppe mit Fricandellen.

Zu klarer Fischsuppe für 6—8 Personen nimmt man 2 Pfd. kleine Kaulbarse und einen ca. 1—2 Pfd. schweren Hecht zu den Fricandellen. Die kleinen Barse werden ausgenommen, gewaschen und mit dem Kopf und den Gräten des Hechtes mit 3—4 Stof Wasser aufgesetzt, geschäumt und mit 1 Löffel Butter, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, 1—2 Zwiebeln, Salz und etwas Gewürz 1—2 Stunden gekocht. Darauf wird die Suppe durch ein feines Sieb gelassen, mit 1 kleinen Löffel in ca. $^1/_2$ Quartier saurem Schmant ausgerührtem Mehl angetummt (26) und dann die Fricandellen darin gar gekocht.

Nach Belieben giebt man Petersilienblätter oder fein geschnittenen Lauch in die Suppe und servirt eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu.

Der Fricandellenteig wird auf folgende Weise bereitet: Man legt das von den Gräten abgelöste Hechtfleisch auf ein Brett, schabt es sorgfältig, entfernt alle Gräten, stößt es im Mörser mit etwas Butter ganz fein, schabt es noch einmal mit einem Messer, giebt 2 Eier,

1 Löffel geschmolzene, abgekühlte Butter und 1, in 1/2 Quartier süßen Schmant geweichtes, von der Rinde befreites Weißbrod, etwas Salz und geriebene Muskatnuß und 1 Löffel sauren Schmant dazu, rührt Alles sehr schaumig und sticht kleine Klößchen davon in die kochende Suppe. Man kann auch die Farce in Form einer dünnen Wurst, mit Muslin umwickelt, in der Fischbrühe gar kochen und sie, in dünne Scheiben geschnitten, in die Terrine thun.

88. Suppe von Barsen.

Ungefähr 2 Pfd. Barse (auch größere Kaulbarse) müssen geschuppt, ausgenommen, gewaschen werden und mit Salz bestreut 1/2 Stunde liegen. 3 Stof Wasser kocht man inzwischen mit 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerie, 1 Zwiebel, Pfeffer und englischem Gewürz 1 Stunde, legt die abgetrockneten Barse und 1 Löffel Butter hinein, kocht sie gar (bis das Weiße der Augen heraustritt), salzt die Suppe nach Geschmack, hebt die Fische heraus und stellt sie warm. In die durchgelassene Suppe thut man 1 reichlichen Löffel sauren Schmant und 8 bis 10 geschälte, in 4 Theile geschnittene Kartoffeln, kocht sie gar, tummt die Suppe mit etwas Mehl an (26), giebt Petersilienblätter oder fein geschnittenen Lauch und nach Belieben etwas Citronensäure hinein. Für 6—8 Personen.

89. Suppe von Hecht.

Die Hechte werden, je nach der Größe, in Stücke geschnitten und auf gleiche Art, wie die Suppe von Barsen (88) gekocht.

90. Suppe von Lachs.

2—3 Pfd. frischer Lachs wird mit Salz eingerieben. Nach 1 Stunde wischt man das Salz ab und dämpft den Lachs mit 1 Löffel Butter und 1/2 Stof Wasser oder leichter Kalbsbrühe gar (28), befreit ihn noch warm von Haut und Gräten, schneidet das gute Fischfleisch in feine Scheibchen und stellt sie mit Brühe bedeckt warm. Das übrige Fleisch stampft man im Mörser mit 3 hartgekochten Eigelb, 1—2 fein gehackten Sardellen und dem Fleisch von 10—15 abgekochten Krebsen zu einer Masse. Dann macht man in einer Kasserolle 1 Löffel Butter mit 2 Löffeln Mehl hellbraun (26), giebt 2 gute Löffel sauren Schmant und die zerstampfte Masse durch ein Bastsieb unter eifrigem Rühren dazu und gießt noch ca. 3 Stof Kalbsbouillon dazu, kocht Alles gut durch, läßt die Lachsscheibchen in der Suppe heiß werden, jedoch nicht kochen und würzt die Suppe mit dem noch nöthigen Salz, einer Prise weißem Pfeffer und ganz wenig Cayennepfeffer.

Apart weich gekochte, junge grüne Erbsen und Krebsschwänzchen kann man auch in die Suppe thun. Statt mit Kalbsbouillon kann man die Suppe auch mit der von Kopf und Gräten des Fisches nach Nr. 88 gekochten Brühe zubereiten. Für ca. 12 Personen.

91. Suppe von Schleien.

Dieser Fisch muß mit Salz stark abgerieben und abgebrüht werden, weil sonst die Suppe schleimig wird, im übrigen wird sie wie die Suppe von Barsen (88) behandelt.

92. Suppe von Quappen.

Diese Suppe wird wie die Suppe von Schleien behandelt (91).

93. Suppe von Wemgallen.

Wemgallen werden, je nach der Größe, in 2 oder 3 Stücke geschnitten und auf gleiche Art, wie die Suppe von Barsen (88) gekocht.

94. Fischsuppe (russisch).

Zu $1^1/_2$ Stof klarer, schwacher Fleischbrühe, die vorher wie gewöhnlich gekocht worden ist, nimmt man 2—3 Pfd. Fisch, die unmittelbar vor dem Kochen getödtet und sehr sorgfältig reingemacht werden, zerschneidet sie in mäßige Stücke und stellt sie mit einigen Lorbeerblättern und etwas Gewürz verdeckt auf kleines Feuer, schäumt sie gut und kocht sie langsam gar, hebt sie vorsichtig mit dem Fischlöffel in die Terrine, giebt einige Citronenscheibchen und $^1/_2$ Quartier guten weißen Wein hinzu und gießt die Suppe durch ein feines Haarsieb darüber. Die Suppe darf nicht lange stehen, sonst verliert sie sehr an Wohlgeschmack. Sie reicht für 4 Personen. Sterlette, Hechte, Schleie und Quappen eignen sich ganz besonders dazu.

95. Krebssuppe.

Für 8—10 Personen rechnet man 20—25 Krebse mittlerer Größe, thut sie in kochendes Salzwasser und kocht sie in 10—15 Minuten gar, legt sie zum Abkühlen auf einen Durchschlag, schneidet die Beine ab, bricht die Schwänze aus, löst die Brustschale vorsichtig vom Rumpfe, legt das Fleisch der Schwänze und Scheeren bei Seite, entfernt die Galle und zerstößt alle Schalen, mit Ausnahme der grauen faserigen Bauchstücke ziemlich fein in einem Mörser. Hierauf zerläßt man in einer Kasserolle 1 reichlichen Löffel Butter, thut die gestoßenen Krebsschalen dazu, schmort sie unter fleißigem Rühren (ca. $^1/_2$ Stunde), bis

sie schön hellroth geworden sind, rührt dann 2 Eßlöffel Weizenmehl und etwas in Scheiben geschnittenes Weißbrod hinein, läßt sie damit noch etwas schmoren, giebt 3—3½ Stof Kalb-, Rindfleisch- oder Hühnerbrühe dazu, kocht sie noch 1 gute Stunde, läßt die Suppe durch ein feines Sieb und legirt (30) sie mit 2—3 Eigelb, die man mit einem Löffel süßen Schmant gar gerührt hat.

In diese Suppe thut man entweder Spargeln, Blumenkohl, ferner die Krebsschwänzchen und Scheeren, auch Morcheln und feingeschnittene Kalbsmilch, oder man macht anstatt der Krebsschwänzchen und -Scheeren folgende Farce:

Zum Schmoren der Krebsschalen nimmt man 2 Löffel Butter, schöpft diese, ehe man das Mehl dazu thut, wieder ab, läßt sie erkalten und rührt sie zu Schaum, giebt 3 Eier, 2 in Milch geweichte, von der Rinde befreite Weißbrode, die feingeschnittenen Krebsschwänze und -Scheeren, nach Belieben auch feingeschnittene Kalbsnieren oder Kalbsmilch, Salz, ein wenig Zucker und Muskatblüthe dazu, rührt Alles recht schaumig, backt die Farce in einer flachen, mit Butter ausgestrichenen Form in einer halben Stunde hellbraun und schneidet davon längliche Stückchen in die Suppe.

96. Krebssuppe in Milch.

Etwa 25—30 Krebse werden in Salzwasser weich gekocht (95), die Schwänze ausgebrochen, die Galle beseitigt und die Schalen und Leiber mit einigen im Ofen gerösteten Weißbrodscheiben und 1 guten Löffel Butter im Mörser gestoßen. Diese Masse kocht man mit 2 bis 2½ Stof frischer Milch gut durch, fügt Salz und ein wenig Zucker nach Geschmack hinzu, gießt die Suppe durch ein Sieb, kocht kleine Weißbrodklößchen nach Nr. 676 oder 677, denen man etwas Krebsbutter und einige fein geschnittene Krebsschwänze zufügt, darin gar, thut die Krebsschwänzchen in die Terrine und gießt die heiße Suppe darüber. Für 6—8 Personen.

Je mehr Krebse zur Suppe genommen werden, desto schöner ist sie, und erhöht es sehr den Wohlgeschmack dieser Krebssuppe, wenn man die Milch mit der Krebsmasse einen Tag vor dem Gebrauch durchkocht. Der schöne Krebsgeschmack theilt sich der Milch so vollkommener mit.

D. Obstsuppen und kalte Schalen.

97. Aepfel-Suppe.

Für 6 Personen nimmt man 12—15 mittelgroße, saure, geschälte, in 4 Theile geschnittene, vom Kernhause befreite Aepfel, thut dieselben in so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, kocht sie mit Zucker, Zimmt

und Citronenschale weich und hebt sie mit dem Schaumlöffel in die Terrine. Ferner werden die Aepfelschalen mit 2 Stof Wasser ordentlich durchgekocht, durch ein Sieb zur Aepfelsuppe gegeben und letztere mit 1 Löffel Kartoffelmehl angetummt (26). Wenn nöthig, wird auch noch ein wenig Zucker und 1 Glas Weißwein hinzugethan. Man servirt dazu Zwieback, Manna= oder gebrühte Klößchen.

Man kann die Aepfel auch ganz verkochen lassen, durch ein Sieb oder feinen Durchschlag streichen und die Suppe sonst ebenso wie die vorige behandeln.

98. Suppe von frischem Obst.

Für 6 Personen braucht man ca. 1 gehäuften Suppenteller voll geschälte und in 2—4 Theile geschnittene Birnen und Aepfel. Die Birnen werden in so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, mit Zucker, Citronenschale und Zimmt halbweich, und dann mit den Aepfeln gar gekocht. Dann wird das Obst mit dem Schaumlöffel in die Terrine gethan, zu der Suppe noch 1—1$^1/_2$ Stof kochendes Wasser, ein wenig Kluckwa oder Wein und Zucker nach Geschmack gethan und die Suppe mit 1 Löffel Kartoffelmehl angetummt (26). Man reicht dazu Zwieback, gebrühte oder Reibbrod=Klümpchen.

99. Suppe von getrocknetem Obst.

Für 6 Personen braucht man ungefähr 1 Pfd. Backobst (Aepfel, Birnen und Pflaumen, auch Aprikosen und Prünellen), das man mit warmem Wasser sauber abwäscht. Die Birnen und Aprikosen werden in so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, mit Zucker, Citronenschale, 1 Stückchen Zimmt halb weich und dann mit den Aepfeln und Prünellen gar gekocht. Hierauf wird das Obst mit dem Schaumlöffel in die Terrine gehoben, zu der Suppe noch 1$^1/_2$—2 Stof kochendes Wasser, Fruchtsaft, Kluckwa oder Rothwein und Zucker nach Geschmack hinzugethan und mit 1 Löffel Kartoffelmehl angetummt (26). Statt des Kartoffelmehles ist indischer Sago, den man in dem später hinzuzufügenden Wasser in ca. $^1/_2$ Stunde klar gekocht hat, sehr zu empfehlen. Die Pflaumen werden mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, Zucker und Citronenschale, im Ofen in einem zugedeckten Geschirr gar gedünstet (28) und zur Suppe gegeben.

100. Suppe von Erd= oder Himbeeren.

1 Stof Erdbeeren werden mit 2 Stof Wasser, etwas Zimmt und Citronenschale ganz verkocht und durch ein Sieb gestrichen, Zucker, Rothwein oder Johannisbeerenkluckwa hinzugethan, mit 1 kleinen Löffel

Kartoffelmehl angetummt (26) und $^1/_2$ Stof gute Erdbeeren, die in dünnem Zuckersyrup einmal aufwallten, hineingethan.

Man servirt zu dieser Suppe Zwieback, Bisquits oder Mandelklößchen.

101. Suppe von Kirschen.

1 Stof saure Kirschen werden ausgekernt, die Steine (einige zerstoßen) in 2 Stof Wasser gekocht und durchgelassen, sodann dieses Wasser mit den Kirschen, etwas Zimmt, Citronenschale und Zucker $^1/_4$ Stunde gekocht und mit 1 kleinen Löffel Kartoffelmehl angetummt (26). Zwieback, Bisquits oder feine Klößchen werden hierzu servirt. Für 6—8 Personen.

102. Suppe von frischen Pflaumen.

$1^1/_2$—2 Stof Pflaumen werden ausgesteint, mit 2—$2^1/_2$ Stof Wasser, Zimmt, Citronenschale und 6—8 St. Zwieback weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker und Rothwein nach Geschmack zugerichtet. Für 6—8 Personen.

103. Suppe von Schwarzbeeren.

1 Stof Schwarzbeeren wird mit 2 Stof Wasser, etwas Zimmt oder Citronenschale weich gekocht (nach Belieben durch ein Sieb gedrückt), Zucker nach Geschmack hinein gethan und mit 1 Löffel Kartoffelmehl angetummt (26). Gebrühte= (670) Manna=Klümpchen (679) oder auch Zwieback werden dazu servirt.

Man kocht die Suppe von eingemachten Schwarzbeeren ebenso und rechnet auf einen halben Stof Saft 2 Stof Wasser. Für 6 bis 8 Personen.

104. Suppe von Stachelbeeren.

Auf 1 Stof unreife Stachelbeeren rechnet man 2 Stof Wasser und kocht die Suppe ganz wie die vorige.

105. Chocoladensuppe.

2 Stof Milch werden mit einem Stückchen oder etwas gestoßener Vanille aufgekocht, 1 Tafel ($^1/_4$ Pfd.) Chocolade in Stücke gebrochen, mit etwas kochender Milch aufgelöst, zur übrigen gegeben und ordentlich durchgekocht. Inzwischen rührt man 2—3 Eigelb mit 2 Löffeln Zucker gar, verdünnt sie mit ein wenig von der kochenden Suppe und giebt sie unter starkem Klopfen zur übrigen Suppe, die fortwährend mit dem

Schaumbesen geklopft werden muß und nur noch aufwallen darf. Nachdem sie vom Feuer gezogen, klopft man 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß hinein und servirt Zwieback oder Bisquits dazu. Für 6 bis 8 Personen.

106. Einfache Sagosuppe.

Ein halbes Quartier indischer Sago wird mit 2 Stof Wasser und etwas Citronenschale so lange gekocht, bis die Körner ganz klar sind (ungefähr 1 Stunde). Dann thut man Zucker und etwas Kluckwa nach Geschmack hinzu und servirt dazu Zwieback oder gebackene Pflaumen. Für 6 Personen.

107. Sagosuppe mit Wein.

Ein halbes Quartier indischer Sago wird mit 2 Stof Wasser, etwas Citronenschale und Zimmt klar gekocht. 3—4 Eigelb werden mit 2—3 Löffeln Zucker gar gerührt, mit ein wenig kochender Suppe verdünnt und unter starkem Klopfen zur übrigen gegeben, mit der sie nur aufwallen dürfen. Dann giebt man etwas starken weißen Wein, 1 Löffel Rum, nach Belieben auch etwas Citronensäure in die Suppe und servirt hierzu Zwieback. Für 6 Personen.

108. Reis in Wein für Kranke.

1 Quartier Reis wird gewaschen, blanchirt (27), mit 2 Stof Wasser in einer knappen Stunde weich gekocht und mit Rothwein und Zucker nach Geschmack zugerichtet.

109. Biersuppe.

2 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit 4 Löffel Zucker schaumig gerührt; unterdessen wird 1 Flasche leichtes Bier und 2 Quartier Wasser mit etwas Zimmt und Citronenschale aufgekocht, zu den Eiern gegossen und auf dem Feuer stark geklopft. Sobald die Suppe zu rauchen anfängt, muß sie aufgetragen werden. Für 4—6 Personen.

110. Kalteschale von Aepfeln.

Man schält 25—30 reife, säuerliche Aepfel, schneidet sie in 4 Theile, entfernt das Kernhaus und kocht sie mit wenig Wasser, bis sie ganz zergehen. Dann reibt man diese Masse durch ein grobes Haarsieb, gießt 1 Quartier weißen Wein dazu, thut etwas abgeriebene Citronenschale oder gestoßene Vanille hinein und richtet sie mit Zucker und $1^1/_2$—2 Stof kaltem Wasser nach Geschmack zu. Man reicht Zwieback oder Bisquit zu dieser Suppe. Für ca. 6 Personen.

111. Kalteschale von Apfelsinen.

4 Apfelsinen werden von der Schale und der weißen Haut befreit, in Scheiben geschnitten und in eine Terrine gelegt, Citronenscheiben, Zucker und Zimmt und die Schalen von 2 auf Zucker abgeriebenen Apfelsinen dazu gegeben; dann gießt man $^1/_2$ Flasche guten weißen Wein und ebensoviel Wasser dazu, legt kleine Eisstückchen hinein und servirt die Kalteschale mit Bisquit. Für ca. 4 Personen.

112. Kalteschale von Bier.

1 Glas voll auf der Reibe geriebenes Roggenbrod, eine in Scheiben geschnittene Citrone, Zucker, Zimmt und ausgequollene Korinthen werden in die Terrine gelegt und eine Flasche schwaches Bier, sowie ebensoviel kaltes Wasser hinzugegossen; dann wird die Kalteschale entweder auf's Eis gestellt oder mit Eisstückchen servirt. Für ca. 4—5 Personen.

113. Kalteschale von Bier und Schmant.

Grobes Roggenbrod wird gerieben, davon ungefähr 1 Bierglas voll in die Terrine gelegt, 3 Quartier süßer Schmant, 2 Quartier gutes Weißbier, daß nicht bitter sein darf, Zucker, Zimmt und Citronenschale hinzugegeben, alles stark mit der Wispel durchgeklopft und eine Stunde auf's Eis gestellt. Für 4—6 Personen.

114. Kalteschale von Eiermilch.

8 Eier werden mit 8 Eßlöffel Zucker schaumig gerührt; unterdeß werden $1^1/_2$ Stof Milch und $^1/_2$ Stof Schmant mit einer Hand voll gereinigter Korinthen, 20 süßen und 10 bitteren gestoßenen Mandeln aufgekocht, zu den Eiern gegossen und so lange auf dem Feuer mit einer Ruthe geklopft, bis die Suppe zu rauchen anfängt; dann wird dieselbe zum Erkalten auf's Eis gestellt. Inzwischen klopft man 2 Quartier dicken, süßen Schmant zu Schaum, legt ihn auf die erkaltete Eiermilch und bestreut ihn mit Streuzucker. — Man kann auch Korinthen und Mandeln weglassen und statt derselben eine Tafel Chocolade oder auch nur Vanille nehmen. Für 8—10 Personen.

115. Kalteschale von Erd- oder Himbeeren.

1 Suppenteller voll ausgesuchter Himbeeren, mit einigen Citronenscheibchen dazwischen, wird reichlich mit Zucker bestreut und einige Stunden verdeckt auf's Eis gestellt; dann werden 1 Quartier weißer Wein und 2—3 Quartier Wasser darüber gegossen und die Kalteschale mit kleinem Bisquit zur Tafel gereicht.

Von Erdbeeren ist die Kalteschale auch sehr gut. Für ca. 4 Personen.

116. Kalteschale von Himbeeren (russisch).

Zerquetschte rohe Himbeeren werden durch ein Tuch gedrückt und 2 Quartier dieses Saftes mit 1½ Quartier Zucker so lange gerührt, bis der Zucker ausgeschmolzen ist. Dann wird ein halbes Quartier weißer Wein und 1½ Quartier frisches Quellwasser hinzugegossen und zuletzt Alles mit 2 Quartier zu Schaum geschlagenem, dickem, süßem Schmant vermischt. — Man kann den Wein auch weglassen. Für 6 bis 8 Personen.

117. Kalte Suppe aus Erd- oder Himbeeren.

6 Eigelb werden mit ½ Pfd. Zucker zu Schaum gerührt, mit 1½ Stof süßem Schmant bis zum Kochen auf dem Feuer gerührt und dann in einer Schüssel bis zum Erkalten geklopft. Zuletzt werden 1½—2 Stof durch ein grobes Sieb getriebene Erd- oder Himbeeren dazu gegossen und die Suppe dann kalt gestellt. Für 8—10 Personen.

118. Kalteschale von Schwarzbeeren.

Zu 1 Stof Schwarzbeeren nimmt man 1 Stof Wasser, 1 Quartier Zucker, etwas Zimmt, Citronenschale, sowie einige Citronenscheibchen, und kocht diesen Saft, bis die Beeren zergehen. Hierauf stellt man denselben kalt, verdünnt ihn nach Belieben, doch nicht zu stark, und servirt ihn mit kaltem, dickem Reisbrei.

Man kann diese Kalteschale auch durch einen Durchschlag lassen, damit die Schalen und Körnchen der Beeren zurückbleiben. Für ca. 6 Personen.

119. Kalteschale von Stachelbeeren.

1 Stof unreife Stachelbeeren wird mit 1 Stof Wasser ganz verkocht, durch ein Sieb getrieben, mit Zucker, Zimmt und Citronenscheiben nochmals durchgekocht und, sobald die Masse erkaltet ist, mit 1 Stof süßem Schmant verdünnt, auf's Eis gestellt, und mit Bisquit servirt. Für ca. 6 Personen.

E. Milch- und Wassersuppen.

120. Eiermilch.

2 ganze Eier und 2 Eidotter werden mit der Wispel geklopft, 1 Stof Milch aufgekocht und heiß unter beständigem Klopfen zum Ei gegossen, alsdann auf's Feuer gesetzt und bei fortwährendem Klopfen

aufwallen gelassen, bis die Eier gar und tummig sind; Salz und Zucker thut man nach Geschmack hinzu. Um Eier zu sparen, läßt man die Milch mit 1 Theelöffel in kalter Milch ausgerührtem Kartoffelmehl durchkochen und sie dann unter beständigem Klopfen mit 2 Eigelb aufwallen. Für 4—5 Personen.

121. Milchsuppe mit feiner Buchweizengrütze.

Zu 2 Stof kalter Milch schüttet man 1 Quartier Buchweizengrütze, legt 1 Löffel Butter und etwas Salz dazu und kocht sie unter unausgesetztem Rühren in $^1/_2$ Stunde gar. Für ca. 6—8 Personen.

122. Milchsuppe mit Gerstengrütze.

1 Quartier Gerstengrütze wird mit 1 Stof Wasser und 1 Stück Butter 1 Stunde gekocht. Dann gießt man allmählich $1^1/_2$—2 Stof Milch hinzu, kocht sie damit gar, und salzt sie nach Geschmack. Für 6—8 Personen.

123. Milchsuppe mit Kürbis.

Kürbis wird abgeschält, in Stücke zerschnitten (ca. 1 gehäufter Suppenteller voll), in Wasser weich gekocht, auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser abläuft und dann durch einen Durchschlag oder durch ein Bastsieb gerührt. 2 Stof Milch werden aufgekocht, der Kürbis hinzugethan und durchgekocht, 10—12 fein gestoßene bittere Mandeln, 1 kleiner Löffel Butter, Mehltumm (26) oder $^1/_4$ Quartier Mannagrütze zugerührt und die Suppe nach Geschmack mit Zucker und Rosenwasser zugerichtet. Für 6—8 Personen.

Beim Essen kann man etwas rohen süßen Schmant, frische Butter und Pfeffer oder engl. Gewürz zur Suppe nehmen.

Der Kürbis darf nicht ganz reif sein, weil er sonst die Milch käsig zusammenzieht.

124. Milchsuppe mit Mannagrütze.

Zu 2 Stof kochender Milch schüttet man unter fortwährendem Rühren $^1/_2$ Quartier Mannagrütze und legt 1 kleinen Löffel Butter, etwas Salz, nach Belieben auch 4—6 fein gestoßene bittere Mandeln hinzu. Für ca. 6—8 Personen.

125. Klunkermus.

1 Löffel voll ausgeschmolzener Butter wird mit 1 Ei, ein wenig Salz, $^1/_2$ Quartier Milch und ebensoviel Mehl recht stark zusammengeklopft, nach Belieben auch etwas Korinthen hinzugelegt. Darauf wird

dieser Teig vorsichtig unter beständigem Rühren in $1^1/_2$ Stof kochende Milch gegossen, welche so lange kochen muß, bis die kleinen Klöße gut aufgegangen und gar geworden sind. Für ca. 6 Personen.

126. Milchsuppe mit Nudeln oder Klößen.

Man kocht 2 Stof abgeschmäntete Milch mit 1 Löffel Butter und etwas Salz auf, schüttet unter anhaltendem Rühren 1 Quartier eigengemachte Nudeln (618) hinein und kocht sie gar.

An Stelle der Nudeln können auch verschiedene Klümpchen (XIII. Abtheilung) verwandt werden.

127. Milchsuppe mit Reis.

1 Quartier Reis wird gewaschen und blanchirt (27); 2 Stof abgesch. Milch werden mit 1 Löffel Butter aufgekocht und der Reis unter beständigem Rühren in 1 knappen Stunde gar gekocht und nach Geschmack gesalzen. Für 6—8 Personen.

128. Milchsuppe mit Sago.

$^1/_2$ Quartier Kartoffel-Sago wird mit Wasser abgespült, mit ein wenig Salz und Wasser halbweich gekocht, in 2 Stof kochende Milch geschüttet, unter fortwährendem Rühren klar gekocht und nach Geschmack gesalzen. Für 6—8 Personen.

129. Mannagrütze in Wasser (Buttergrütze).

Man kocht 1 Stof Wasser mit 1 kleinen Löffel Butter auf, rührt $^1/_2$ Quartier Mannagrütze hinein und salzt sie nach Geschmack. Für 3—4 Personen.

130. Saure Grütze.

Man wäscht $^1/_2$ Stof Gerstengrütze, setzt dieselbe mit 2 Stof Wasser auf's Feuer und kocht sie in 1 Stunde unter fortwährendem Rühren weich, gießt alsdann 4 Stof süße Milch hinzu, kocht sie mit dieser ordentlich durch und salzt sie ein wenig. Dann läßt man die Grütze etwas abkühlen und legt ca. $^1/_2$—1 Stof dicke, saure Milch hinein. Man thut, ehe die Grütze servirt wird, einige Löffel sauren Schmant in die Terrine, gießt die Grütze darüber und rührt sie um, jedoch vorsichtig, damit die saure Milch nicht zergeht.

Will man die saure Grütze kalt essen, so muß sie im warmen Zimmer genügend lange gesäuert und dann kalt, am besten auf's Eis gestellt werden.

131. Hafertumm.

1 Quartier vorher abgebrühte (27) Hafergrütze wird in kaltem Wasser gut durchgespült, mit 3 Stof kaltem Wasser und 1 Löffel Butter aufgesetzt und eine gute Stunde gekocht, alsdann durch ein Sieb gerührt und nach Geschmack gesalzen. Weich gekochte Rosinen, gebackene Pflaumen und geröstetes Weißbrod (144) werden dazu gereicht.

Nimmt man Gerstengrütze, so darf 1 Löffel Butter nicht fehlen, sonst kocht die Suppe roth. Für ca. 6 Personen.

132. Biersuppe mit Milch.

Man setzt 1 Stof leichtes Bier und 1 Stof Milch auf's Feuer, thut ein Stückchen Butter, in das man einen Eßlöffel Mehl gedrückt, hinein, legt etwas Salz, Zucker, Zimmt und Citronenschale dazu, läßt es aufkochen, legirt (30) die Suppe mit 2 Eigelb und servirt dazu in Würfel geschnittenes, geröstetes Weißbrod (144).

III. Abtheilung.

Speisen zum Frühstück

oder Vorschmack, sowie Zugaben zu Suppen und Gemüsen.

133. Aspic.

Man läßt 3 Blättchen weiße Gelatine in $^3/_4$ Quartier heißer Bouillon (oder Wasser) zergehen, kocht sie mit Gewürz, Salz, etwas Zucker und Essig (kräftig gesäuert) durch und filtrirt sie durch ein feines Sieb oder Drelltuch. Will man den Aspic verschieden färben, so nimmt man statt der weißen, rothe Gelatine; will man ihn braun haben, färbt man ersteren durch einen Zusatz von gebranntem Zucker (17). Man läßt den Aspic auf einem Teller erkalten und steif werden und garnirt damit Leberwurst, Gallert oder sonst kalten Aufschnitt.

Braucht man den Aspic zu einem Gallert, so kocht man Wasser oder leichte Kalbsbouillon mit Gewürzen und weißer Gelatine (für 1 Stof 2—2$^1/_2$ Loth) auf und giebt Salz, etwas Zucker und Essig nach Geschmack dazu, filtrirt die Brühe durch ein feines Sieb und gießt sie abgekühlt in die Form.

134. Krebsbutter.

25—30 Krebse werden gut gewaschen, lebendig in kochendes Salzwasser geworfen und in ca. $^1/_4$ Stunde schön roth gekocht. Nun werden die Schwänze ausgebrochen, die Schalen, aus denen man die bittre Galle entfernt und die Krebsscheeren im Mörser fein gestoßen, mit ca. $^1/_2$ Pfd. Butter vermengt und mit dieser langsam $^1/_2$ Stunde lang auf mäßigem Feuer durchgeschwitzt, wobei man sie öfters mit einem Löffel umrührt und ein wenig Wasser hinzugießt. Dann preßt man die Butter durch ein gut ausgewässertes Tuch in ein Gefäß mit sehr kaltem Wasser, wo sie sofort erstarrt, läßt dieselbe eine Weile drin fest werden, nimmt sie heraus und verwendet sie zur Würze und Ver-

zierung von Suppen, Saucen, Gemüsen, Ragouts ꝛc. Oder man setzt die gestoßenen Schalen mit 2 Löffel Butter und so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, auf's Feuer, schöpft nach $^1/_2$ Stunde die oben stehende rothe Butter ab, verwendet sie zur Krebssauce oder =Farce und die durch ein Sieb gedrückte Flüssigkeit zur Krebssuppe.

135. Sardellenbutter.

$^1/_2$ Pfd. Sardellen werden sorgfältig von Haut und Gräten befreit, im Mörser fein gestoßen und durch ein feines Sieb gerieben. Darauf rührt man ca. $^3/_4$ Pfd. Butter schaumig, mengt sie mit der feinen Sardellenmasse und etwas sehr fein gehackter grüner Petersilie und stellt sie kalt.

Um eine bessere Farbe zu erzielen, kann man auch etwas Krebsbutter hinzufügen.

136. Eier zu kochen.

Die Eier werden sauber gewaschen und mit einem Löffel behutsam in kochendes Wasser gelegt. Sollen die Eier hart sein, müssen sie 5 bis höchstens 7 Minuten, — sollen sie halbweich sein, 3—4 Minuten darin kochen. — Das Wasser darf nicht zu stark sieden, weil die Eier dann leicht zerspringen.

137. Eier=Gelée zur Suppe.

1 Quartier süße Milch klopft man mit 4 Eiern, etwas Salz und geriebener Muskatnuß recht stark durch, gießt es in ein mit Wasser ausgespültes Geschirr, setzt dieses in eine Kasserolle mit siedendem Wasser, das aber nur bis zur halben Höhe obigen Geschirrs reichen darf und läßt es bei kleinem Feuer $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde kochen. Abgekühlt und ausgestürzt, zerschneidet man die zu Käse gewordenen Eier in Würfel, legt sie in die Terrine und gießt die heiße Suppe darüber.

138. Eier=Gräupchen zur Suppe.

1 Ei zerklopft man mit etwas Salz, knetet so viel Mehl, als irgend möglich hinein und läßt den Teig die Nacht über trocknen. Den folgenden Tag zerreibt man die Masse, läßt die Gräupchen etwas betrocknen und kocht sie in der Suppe weich, oder röstet sie in etwas Butter und rührt sie dann in die Suppe.

139. Kalte und warme gefüllte Eier.

Die Eier werden hart abgekocht, in Wasser abgekühlt, geschält und der Länge oder Quere nach in Hälften geschnitten. Das Gelbe wird

herausgenommen, durch ein Haarsieb getrieben, mit 1—2 rohen Eigelb, präparirtem Senf (20), Salz, Zucker, Oel und Essig zu einer breiigen Farce gut verrührt und gehäuft wieder in die Eierhälften gefüllt. Die übrige Farce verdünnt man mit Essig und Oel zu einer dicklichen Mayonnaisensauce (457), gießt sie auf eine Schüssel und stellt die mit Kapern und Sardellenstreifchen verzierten Eierhälften hinein.

Man kann die Hälfte der Eidotter auch mit einigen fein gehackten und durch ein Haarsieb getriebenen Sardellen und sehr fein gehacktem rohem Schinken — oder mit fein gehackten Champignons in Essig und Krebsschwänzen vermischen und servirt die mit dieser Farce gefüllten Eierhälften in einer von dem übrigen Eigelb bereiteten Remouladen- oder Mayonnaisensauce.

Für die „warmen gefüllten Eier" — theilt man die hart abgekochten Eier der Länge nach in Hälften, treibt die Eidotter durch ein grobes Haarsieb, giebt auf 10 Eier — $^1/_4$ Pfd. Butter, 2—3 von der Rinde befreite, in Milch geweichte Weißbrodscheiben, 4—6 fein gehackte, durch ein Sieb geriebene Sardellen, 2—3 rohe Eigelb, $^1/_2$ Theelöffel fein gehackte grüne Petersilie, eine Prise Muskatnuß, Pfeffer und Salz nach Geschmack dazu, rührt Alles gut schaumig und füllt die Eierhälften gehäuft damit an. Den Rest der Farce vermischt man mit 1 Löffel saurem Schmant, streicht die Masse auf eine Schüssel, thut die gefüllten Eierhälften darauf, beträufelt sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit feinem Reibbrod und läßt sie in einem mäßig heißen Ofen hellbraun backen, wobei man die Schüssel auf einen Dreifuß stellt. —

Statt mit Sardellen vermischt man die Eidotter auch mit fein gehackten Champignons, Trüffeln oder Krebsschwänzen und giebt sie als hors d'oeuvre oder zum Frühstück.

140. Verlorene Eier.

In einer breiten Kasserolle wird Salzwasser mit etwas Essig aufgekocht, dann die Eier (6 zur Zeit) vorsichtig eins nach dem andern eingeschlagen und verdeckt 2—3 Minuten gekocht. Wenn das Eiweiß steif ist, wird etwas kaltes Wasser zugegossen, damit die Eier nicht hart werden. Dann werden sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel einzeln herausgenommen, hübsch rund beschnitten und in oder zu heißer Bouillon servirt.

141. Ochsenaugen oder Spiegeleier.

Man schmilzt in einer Pfanne auf kleinem Feuer 1 Löffel Butter aus und schlägt dann frische Eier ganz dicht neben einander hinein, doch so, daß das Gelbe der Eier nicht beschädigt wird; dann streut man Salz und Pfeffer über die Eier, trennt sie mit einem Messer von einander und läßt sie so lange braten, bis das Weiße geronnen ist.

Sodann legt man sie vorsichtig auf eine warme Schüssel. — Will man sie hübsch rund haben, so brät man sie in einer Pfannkuchen- oder Kröpelform.

142. Rührei.

Man klopft 10 Eier mit 10 Eßlöffel Wasser, frischer Milch oder süßem Schmant, etwas Salz und nach Belieben auch mit etwas fein geschnittenem Lauch tüchtig durch. Dann läßt man einen Eßlöffel Butter in einer runden Pfanne kaum zergehen, gießt die durchgeklopften Eier hinein und fängt sofort an, die Masse auf kleinem Feuer, mit einem hölzernen Löffel vom Boden der Pfanne abzulösen, so daß das Dünne immer nach unten fließt, bis Alles geronnen ist. Dann zieht man die Pfanne sofort vom Feuer, weil sonst das Rührei hart und krümelig wird. Nach Belieben würzt man das Rührei mit ein wenig geriebener Muskatnuß und weißem Pfeffer oder träufelt im Moment des Aufgebens Citronensäure darüber und servirt dazu Schinkenscheiben, geräucherte Strömlinge oder geräucherten Lachs. Man rechnet auf eine Person 2—3 Eier.

143. Rührei mit Strömlingen, Schinken oder Lachs.

1 Eßlöffel Butter läßt man auf einer Pfanne zergehen, thut ca. 15 von Haut und Gräten befreite, geräucherte Strömlinge hinein, gießt 10—12 frische, gut geklopfte Eier darüber, verfährt im Uebrigen wie beim Rührei (142) und serviert das schmackhafte Gericht sofort.

Ebenso thut man in die Butter etwa $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. in Würfel geschnittenen Schinken oder geräucherten Lachs und zerklopft die Eier mit einigen Löffeln guter, wenig gesalzener Bouillon oder Hühnerbrühe, bevor man sie auf die Pfanne gießt.

144. Geröstetes Brod (Croutons).

Man schneidet ein Franzbrod in kleine Würfel, schmilzt auf einer Pfanne Butter, schüttet die Würfel hinein, rührt sie in der Butter um und stellt sie in den Ofen zum Trocknen oder brät sie auf dem Feuer unter häufigem Schütteln. — Eine Zugabe zu Pürée-Suppen und zur Hafergrütze.

Statt in Würfel schneidet man das Brod auch in Form von Halbmonden, Dreiecken oder in runde ausgezackte Scheiben, röstet es in Butter wie oben (panirt es auch nach Belieben, 32) und braucht die Croutons zur Garnirung von Gemüsen, Ragouts 2c.

145. Gefüllte kleine Brödchen.

Man schneidet von kleinen Milchbrödchen oben eine Scheibe ab, nimmt das Weiche heraus, befeuchtet es reichlich mit Bouillon, thut

das feingehackte Filet von einem halben gekochten Huhne, 1 Löffel Butter, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, $^1/_2$ Spitzglas Rheinwein und so viel Mehl dazu, daß die Masse nicht zu dünn ist, rührt Alles gut durch, füllt die Brödchen damit, bedeckt sie mit den abgeschnittenen Scheibchen, bestreicht sie mit Butter, streut Reibbrod darüber, bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen und reicht sie zur Suppe.

146. Eierbrödchen.

Kleine Weißbrodscheiben werden mit Butter bestrichen, zur Hälfte mit gekochtem, fein gehacktem Gelb und Weiß vom Ei belegt, die Mitte durch 2 Sardellenstückchen kreuzweise getrennt und von jeder Seite mit einer Kaper verziert.

147. Käsebrödchen.

Kleine runde Weißbrodscheiben werden von der Rinde befreit, mit Butter bestrichen, ziemlich dick mit geriebenem Käse bestreut und im Ofen auf einem Blech, das mit Butterflöckchen belegt wird, hellgelb geröstet.

148. Nierenbrödchen.

Aus 1 Löffel Butter und 3 Eiern verfertigt man ein lockeres Rührei, vermischt es mit 1 Eßlöffel voll geriebenen Weißbrodes, 1 Heringsmilch, $^1/_2$ geriebenen Zwiebel, Muskatblüthe und 2 recht fein gehackten gebratenen Kalbsnieren, streicht die Masse dann fingerdick auf $^1/_2$ Zoll dicke Weißbrodscheiben, brät diese in Butter hellbraun und reicht sie zu Gemüse, als Imbiß oder zur Suppe.

149. Gehirnbrödchen.

1 Kalbsgehirn wird in Wasser geweicht, blanchirt (27), gehäutet, fein geschabt und mit etwas Butter, Salz und Pfeffer durchgehitzt, auf kleine Weißbrodscheiben gestrichen und auf einer mit Butterflöckchen belegten Pfanne im Ofen geröstet.

150. Croutons mit Hering.

6 hartgekochte Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen, mit 1 Löffel Senf, 2 Löffeln Provenceröl, 1 Löffel fein gehackten Kapern und fein gehackter Heringsmilch gar gerührt. Mit dieser Masse bestreicht man in Butter geröstete Weißbrodscheiben, belegt sie mit gut abgewässertem, gereinigten und in kleine schräge Stücke geschnittenen Hering und stellt sie auf 5 Minuten in den Ofen.

151. Sardellenbrödchen.

Kleine geröstete Brodscheiben (144) werden mit Sardellenbutter (135) bestrichen und durch einen schmalen Streifen gepreßten Caviar in der Mitte überbrückt.

152. Croutons mit Krebsen.

Kleine zierlich geschnittene und von der Rinde befreite Weißbrodscheiben werden in Butter hellbraun geröstet und kurz vor dem Anrichten mit gehacktem Krebsfleisch belegt und mit Krebsbutter beträufelt.

153. Gebackenes Gehirn.

Das Gehirn von 2 Kalbsköpfen wird in kaltes Wasser gelegt, von den Häuten befreit, in kochendes Salzwasser gethan, aufgekocht, auf ein Sieb gelegt, abgekühlt, in Scheiben geschnitten, ein jedes Stück in Ei und Reibbrod gewühlt (32) und in Butter von beiden Seiten braun gebraten. — Zum Garniren von Gemüse.

154. Gehirnfarce in Muschelschalen.

2 Kalbsgehirne werden ausgewässert, von allen Häutchen befreit und langsam in Salzwasser $^1/_2$ Stunde lang gekocht, abgekühlt, auf ein Sieb zum Abtrocknen gestellt und dann in Stücke zerschnitten. Indessen wird 1 Löffel Butter gebräunt, mit dem Gehirn vermengt, 2 Eigelb, Reibbrod, 1 Löffel saurer Schmant, Salz, Pfeffer und grüne Petersilie hinzugethan, nach Belieben auch etwas Bouillon, Alles durchgerührt und damit die Muschelschalen gefüllt, mit Reibbrod und Butter bestreut und $^1/_4$ Stunde im Ofen gebacken.

155. Gehirnplätzchen.

Das Gehirn eines Kalbskopfes wird einige Stunden eingeweicht, dann von den Häuten befreit und mit 2 Eiern, etwas süßem Schmant, 1 Löffel Reibbrod, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe vermischt. Von dieser Masse macht man kleine runde Plätzchen, wühlt sie in Mehl und Reibbrod und bäckt sie in recht heißer Butter hübsch hellbraun.

156. Feines Ragout in Muscheln.

Dazu kann man Reste von Kalbsbraten, Krebsen, Champignons, Kapern, Kalbsmilch und dergl. feinere Sachen anwenden. Man schneidet Alles in nicht zu feine Würfel, läßt etwas Butter mit ein wenig Mehl in einer Kasserolle zergehen, thut einige fein gehackte

Sardellen, weißen Wein und das in Würfel Geschnittene hinzu, wie auch noch etwas frische Butter und Citronensaft, füllt Alles in die mit Butter ausgestrichenen Muscheln, bestreut es mit Reibbrod und Parmesankäse, träufelt Butter darauf und bäckt das Ragout kurze Zeit im Ofen, bis es schön hellbraun wird.

157. Farce aus Kalbfleisch und Hering in Muscheln oder als Pfännchen.

Kleine Rester von Kalbsbraten und ein abgewässerter, enthäuteter und von den Gräten befreiter Hering werden zerhackt, mit 1 geriebenen Zwiebel, 1 Löffel Butter oder etwas geschmolzenem Nierenfett, 1/2 Quartier saurem Schmant, ein wenig Bouillon, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, 2 Löffel Reibbrod (oder 1 in Milch geweichtem Weißbrod) vermischt, in Muschelschalen oder in eine kleine flache Form gethan, mit geriebenem Käse, der mit Reibbrod vermengt ist, bestreut, mit Butterflöckchen belegt und in 1/4 oder 1/2 Stunde im Ofen gebacken (1).

158. Kalbsmilch (Bröschen).

Kalbsmilch ist die Brustdrüse der Kälber, sitzt an der innern Halsseite und ist ihrer Zartheit und ihres feinen Geschmackes wegen eine beliebte Delicatesse. Man kann sie auf verschiedene Art verwenden: als selbstständiges Gericht mit pikanten Saucen, zu Ragouts, auch als Füllniß zu Piroggen oder auch mit gestowten Champignons übergossen und mit Croutons oder Butterteig garnirt. Für Kranke und Kinder ist die Kalbsmilch ihrer leichten Verdaulichkeit wegen sehr empfehlenswerth; sie wird in diesem Falle blanchirt (27), in Salzwasser gar gekocht und in die Suppe geschnitten.

159. Gebackene Kalbsmilch zu Gemüsen.

Die gewässerte, von den Sehnen und Häuten befreite Kalbsmilch legt man einige Minuten in kochendes Salzwasser, läßt sie dann abtropfen und erkalten, schneidet sie in gleichmäßige (fingerdicke) Scheiben, spickt sie nach Belieben mit feinen Sardellenstreifen, panirt (32) und brät sie in heißer Butter von beiden Seiten goldbraun.

160. Käsestangen.

1/4 Pfd. Rostower Mehl, 1/4 Pfd. geriebener Edamer Käse und ein knappes 1/4 Pfd. Tischbutter werden auf einem Backbrett zu einem Teig verarbeitet — und etwas kalt gestellt. Alsdann rollt man ihn

messerrückendick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrad in kleine längliche Streifen und backt sie auf einer, mit Speck leicht abgeriebenen Platte im mäßig heißen Ofen goldgelb.

161. Käse-Croquettes.

20 Loth Butter, 1 Quartier Milch, und 1/2 Pfd. feines Mehl werden in einer Kasserolle unter fortwährendem Rühren gebrüht, bis der Teig sich ablöst. Noch warm vermischt man ihn mit 12 Loth geriebenem Käse, etwas Pfeffer und Salz und rührt nach dem Erkalten 6 ganze Eier und 4 Eidotter darunter, formt längliche Croquettes (s. 162), panirt sie (32) und backt sie in heißer Butter schön goldbraun, schichtet sie zierlich auf und verziert sie mit Petersilie. — Zum Imbiß oder zur Bouillon.

162. Croquettes aus gebratenem Kalbfleisch.

Man macht eine weiße Einbrenne (26), verdünnt dieselbe mit Hühner- oder andrer kräftiger Bratensauce, kocht sie durch, thut 1/2 Glas Weißwein oder Citronensaft, 1 Teller voll ziemlich fein gehacktem Kalbsbraten, einige in Butter gedünstete und fein gehackte Champignons dazu, kocht Alles durch, giebt Salz und feinen Pfeffer nach Geschmack hinzu, zieht es vom Feuer, rührt 2 Eidotter hinein und gießt es zum Kaltwerden auf eine flache Schüssel. Dann schneidet man längliche Stücke daraus, rollt diese in Ei und Reibbrod, bestreut sie nach Belieben mit Parmesankäse und kocht sie wie Piroggen in heißem Nierenfett oder brät sie in reichlicher Butter in der Pfanne unter häufigem Schütteln schön goldbraun.

163. Croquettes von Kalbsgehirn, Kalbsmilch oder Niere.

Die Kalbsmilch und das Gehirn werden blanchirt (27), enthäutet, fein gehackt und im Uebrigen wie Nr. 162 behandelt. Die gebratenen Kalbsnieren werden mit etwas Nierenfett und ein wenig Kalbsbraten fein gehackt, mit einigen entwässerten, von den Gräten befreiten und fein gehackten Sardellen vermischt und auch wie Nr. 162 bereitet.

164. Croquettes von Hühnerbraten.

Werden wie Nr. 162 bereitet und zu feinem Gemüse servirt.

165. Spargel- und Hummer-Omelette.

1 Pfd. schöner Spargel wird sauber geputzt, in kleine Stücke geschnitten, in Wasser, etwas Butter und Salz weich gekocht und kalt

gestellt. Darauf bereitet man einen Teig aus $^1/_2$ Stof süßem Schmant, 1 Löffel Butter, der Sauce, worin die Spargeln gekocht wurden, einer Prise Zucker, Muskatblüthe und so viel Mehl, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, den man gleichfalls kalt stellt. Etwa $1^1/_2$ Stunden vor dem Anrichten mischt man die Spargeln und den Inhalt einer Dose Hummer in einer Porzellan-Pastetenform und schmiert den Teig darüber, klopft 5 Eigelb mit 1 Quartier süßen Schmant tüchtig durch, gießt sie über die Masse und backt sie eine reichliche Stunde im ziemlich heißen Ofen.

166. Reis in der Form zu Bouillon oder Fricassees.

1 Quartier Reis wird blanchirt (27), in einer Kasserolle mit 1 reichlichen Stof Wasser, 1 Löffel Butter und etwas Salz durchgerührt, zugedeckt im Ofen gar gebacken, in eine mit Wasser ausgespülte Form gethan, erkaltet ausgestürzt und zu klarer Bouillon servirt.

Diesen Reis servirt man auch heiß zu verschiedenen Fricassees.

167. Gebackene Petersilie.

Man nimmt grüne frische Petersilie, entfernt die dicken Stiele, wäscht dieselbe, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und schwingt sie in einem Tuche hin und her, bis sie völlig trocken ist. Kurz vor dem Gebrauch wirft man sie, immer nur eine kleine Hand voll auf einmal in sehr heißes Fett (21), kehrt die Petersilie ein Mal um, rüttelt die Kasserolle ein wenig, läßt die Blätter aber nur so lange backen, bis dieselben hart geworden, wozu $^1/_2$—1 Minute genügt, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und bestreut sie mit ein wenig Salz. —

Man garnirt damit hors d'oeuvre, gebratenen Fisch, junge gebratene Hühner, Croquettes ꝛc.

168. Pilzfarce in Muschelschalen.

Man spült getrocknete Pilze ab, läßt sie die ganze Nacht in Milch weichen, kocht sie weich, zerhackt sie, kocht sie mit $^1/_2$ Zwiebel, $^1/_2$ Glas saurem Schmant, Salz und Pfeffer auf, schlägt 2 Eigelb, 2 Löffel Reibbrod und etwas Bouillon hinein, rührt alles gut durch, füllt die Muschelschalen, streut Reibbrod darauf und stellt sie $^1/_4$ Stunde in den Ofen.

169. Frische Brätlinge in der Form zu backen.

Die Brätlinge werden abgewaschen und in eine Form gelegt (wie Kiloströmlinge) schichtweise mit Salz, etwas gestoßenem Pfeffer, Gewürz

und Zucker bestreut, mit dünnem Essig begossen, beschwert, im Ofen $1/2$ Stunde gebacken, erkaltet ausgestürzt und als Gallert oder mit abgekochten Kartoffeln gegessen.

170. Eine gute Art Heringe zu reinigen.

Man spült den Hering in Wasser, schneidet einen schmalen Streifen von der Bauchseite weg, zieht die Haut ab, spaltet ihn bis zum Rückgrat, nimmt aus der Mitte die Gräte heraus, legt den Fisch wieder zusammen, gießt süße Milch darauf und läßt ihn ein paar Stunden in derselben liegen, ehe man ihn in schräge Stücke schneidet und servirt.

171. Hering, gebacken.

Ein ordinärer Hering muß 24 Stunden in Wasser weichen, (ein feiner braucht nicht so lange geweicht zu werden, höchstens 5—6 Stunden) dann zieht man ihm die Haut ab, spaltet ihn, nimmt die Gräten heraus, wühlt ihn in Ei, Reibbrod und Mehl und brät ihn in Butter braun. — Man giebt ihn zu gestowtem Gemüse.

172. Gefüllte Heringe.

Gut abgeweichte Faßheringe trocknet man ab, legt sie auf ein Brett, schneidet sie am Rücken der Länge nach auf, nimmt alle Gräten heraus und hackt alsdann die Milch mit 1 Zwiebel, ein wenig gebratenem Hühner- oder Kalbfleisch oder auch nur der Niere von einem Kalbsbraten. Hierauf thut man $1/2$ Quartier sauren Schmant, 1 Ei, 2 bis 3 Hand voll Reibbrod, ein wenig Pfeffer, englisches Gewürz und Muskatblüthe hinzu, mischt Alles gut untereinander, füllt damit die zwei oder drei aufgeschnittenen Heringe, näht sie mit einem groben Faden wieder fest, wickelt sie in mit Butter bestrichenes Papier, steckt dasselbe mit ein paar Stäbchen fest und brät sie auf der Pfanne auf beiden Seiten recht ordentlich gar und braun. Unterdessen brät man 1 Löffel Butter und etwas fein gehackte Zwiebeln braun, thut dann 2 Löffel sauren Schmant hinzu und kocht sie damit etwas durch, legt alsdann einige Citronenscheiben, $1/2$ Eßlöffel Kapern und nach Belieben auch $1/2$ Theelöffel zugerichteten Senf hinzu. Nun legt man die gar gebratenen Heringe auf die Schüssel, nimmt das Papier weg, zieht die Fäden behutsam heraus und gießt die Sauce darüber.

173. Heringsfricandellen.

Auf einen abgeweichten, fein gehackten Hering nimmt man ein Weißbrod, welches in kaltem Wasser aufgeweicht und dann trocken abgepreßt sein muß, dazu legt man einen Löffel ausgeschmolzene Butter,

2 Eier, Salz, Gewürz und ein wenig Mehl, formt daraus runde Plätzchen, wühlt sie in Ei und Reibbrod und brät sie in brauner Butter. Statt der Heringe kann man auch gesalzene Strömlinge nehmen.

Dieselbe Masse, mit einigen Löffeln saurem Schmant verdünnt, giebt ein wohlschmeckendes Pfännchen.

174. Marinirte Heringe.

6—8 mittelgroße Heringe werden 24 Stunden in Milch geweicht; dann zieht man denselben die Haut ab, schneidet Kopf und Schwanz weg und entfernt die Gräte, indem man die Fische in zwei Hälften spaltet. Nun zerrührt man die Milch von 4—5 großen Heringen, streicht sie durch ein Sieb und zerrührt sie mit etwas Zucker und $^1/_2$ Quartier Essig. Die Heringe legt man schichtweise mit 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürz in eine Schüssel und gießt die tummige Sauce über dieselben. Nach 4—5 Tagen sind die Heringe genießbar.

175. Gebratene Strömlinge in Marinade.

Die gebratenen Strömlinge (309) werden, nachdem sie erkaltet, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit dünnem, mit etwas Gewürz aufgekochtem Essig erkaltet übergossen.

176. Heringscrême.

4—5 gute Heringe werden gut gewässert (170), Haut und Gräten sorgfältig entfernt und sehr fein gehackt. 4 Weißbrödchen werden von aller Rinde befreit, in Wasser geweicht und stark ausgedrückt. Dann läßt man 1 guten Löffel Butter in der Kasserolle zergehen, giebt den fein gehackten Hering und ein wenig geriebene oder fein gehackte Zwiebel dazu, kocht Alles tüchtig durch und giebt nun unter fortwährendem starkem Rühren das gut ausgedrückte Brod und ca. 1 Quartier süßen Schmant allmählich dazu — mindestens 15—20 Minuten die Masse immer rührend, bis sie schön weiß und schaumig ist. Nach Belieben kann man zuletzt noch 1—2 Löffel sauren Schmant dazu thun. Eine sehr schmackhafte Zugabe zu kaltem Braten und heißen Kartoffeln.

177. Heringspfännchen.

4 Heringe, die 24 Stunden in Wasser geweicht haben müssen, werden enthäutet und von allen Gräten befreit. Dann hackt man die Heringe sehr fein und rührt sie mit etwas ausgeschmolzener Butter oder Nierenfett, $^1/_2$ Quartier saurem Schmant, ein wenig Pfeffer, 1 bis 2 Eiern und so viel Reibbrod oder geweichtem und gut ausgedrücktem

Weißbrod, daß ein lockrer Teig daraus wird, ordentlich durch. Diese Farce wird in eine mit Butter bestrichene Form gethan, mit Reibbrod bestreut, mit Butterflöckchen belegt und $^1/_2$ Stunde im Ofen gebacken.

178. Kartoffelpudding mit Hering oder Fleischresten.

Einige Heringe werden gewässert, von Haut und Gräten befreit und fein gehackt, nach Belieben mit etwas geriebener oder fein gehackter Zwiebel und einigen Löffeln saurem Schmant vermischt und mit in Scheiben geschnittenen rohen oder abgekochten Kartoffeln schichtweise in eine Form gefüllt, deren Boden mit einigen Speckscheiben belegt ward. Die letzte Heringsschicht bestreut man mit Reibbrod, belegt sie mit Butterflöckchen und läßt sie schön braun backen.

179. Kartoffel-Cotelettes.

Ein Suppenteller mit abgeschälten und abgekochten Kartoffeln wird durch den Durchschlag gerieben, 2—3 Eier und Salz zugerührt, Cotelettes davon geformt, panirt (32), in Butter gebraten und mit einer Pilzsauce servirt (451).

180. Gefüllte gebackene Kartoffeln.

Große Kartoffeln werden abgeschält, gewaschen, abgetrocknet und gebacken, dann der obere Theil abgeschnitten und vorsichtig die Mitte ausgenommen. Hierauf wird eine Zwiebel mit $1^1/_2$ Löffeln Butter gebraten, mit der Kartoffelmasse gemischt, gesalzen, Pfeffer dazu gethan, die Kartoffeln damit gefüllt und in den Ofen auf eine mit Butter ausgestrichene Pfanne geschoben, gebacken und mit einer Kapern- (449) oder Heringssauce (453) servirt.

181. Prinzeßkartoffeln.

2 abgewässerte von Haut und Gräten befreite Heringe werden zerhackt und mit etwas geriebener Zwiebel, einem kleinen Löffel Butter, 4—6 Löffeln saurem Schmant und etwas Reibbrod in der Kasserolle durchgekocht und dann ein reichlicher tiefer Teller voll gekochter, geschälter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln hinzugethan, und durchgehitzt.

Als Zuthat zum kalten Braten sehr zu empfehlen.

182. Schinkengericht.

Den Boden einer gut verschließbaren Form belegt man mit Speckscheiben, thut darauf Schinkenscheiben, die man mit reichlich saurem Schmant und ein wenig geriebener Zwiebel bestreicht, füllt dann eine

Schicht rohe, geschälte, in nicht zu dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln darüber, dann wieder Schinken mit saurem Schmant und fährt damit fort, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Schicht bilden wieder, mit reichlich saurem Schmant bestrichene Schinkenscheiben. Nachdem die Form gut verschlossen, schiebt man sie in den heißen Ofen und servirt das unter Herren besonders beliebte Gericht in der Form.

Ist der Schinken sehr salzig, thut man gut, die Schinkenscheiben einige Stunden in Milch zu weichen.

183. Rassol.

8 Eier werden hart gekocht und nachdem sie kalt geworden sind, wird das Gelbe mit 2 Eßlöffeln kaltem Wasser gleichmäßig ausgerührt, dann 4—6 Eßlöffel Oel, 2—3 Löffel Essig, 1/2 Theelöffel Senf, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Prise Pfeffer dazu gethan, Alles tüchtig gerührt, mit 1—2 Gläsern Portwein und etwas Beetenlake verdünnt, 2—3 feinen Heringen, (die von Haut und Gräten befreit, fein gehackt und durch ein Durchschlag gerieben, oder auch nur in feine Würfel geschnitten wurden) und 1 Theelöffel fein gehackten Kapern vermischt. In diese kräftige Sauce thut man etwa 1 Teller voll fein würfelig geschnittenen Kalbsbraten nebst etwas Gallert, 4—5 geschälte Gurken und Aepfel — einige Kartoffeln, einige in Essig eingemachte Beeten und 6—8 Neunaugen — Alles fein geschnitten, rührt die Masse tüchtig durch und würzt sie mit dem etwa noch nöthigen Salz, Zucker oder Essig. Es ist rathsam, den Rassol zeitig zu mischen und kurz vor dem Anrichten 1—2 Löffel sauren Schmant hineinzurühren. Dann thürmt man ihn bergförmig auf eine Schüssel und garnirt ihn mit Gelb und Weiß vom Ei, fein gehackten Beeten, Gurken und Kapern.

184. Rassol (einfach).

2 abgewässerte und gereinigte Heringe werden in feine Würfel geschnitten, mit 1 Löffel Senf, 2 Löffel Provenceröl, 1 Eßlöffel Essig, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel, Zucker und 1 Theelöffel fein gehackten Kapern vermengt. 1 Dessertteller in schmale Streifen geschnittener Kalbsbraten, 3—4 Gurken, 1 Apfel, ebenfalls so zerschnitten, werden hinzugerührt, mit 1 Löffel kochendem Wasser verdünnt und 1/2 Dessertteller abgekochter, in Streifen geschnittener Kartoffeln durchgemengt. Diese Masse füllt man in eine Schüssel und garnirt sie streifweise mit geschnittenen Beeten, gehacktem Gelb und Weiß vom Ei und einigen abgewässerten Sardellen u. dergl.

185. Vinaigrette.

Man nimmt dazu die Brust von 2 gebratenen Hasel- oder Rebhühnern, ungefähr ein eben so großes Stück weiches Fleisch aus einem

großen fetten Kalbsbraten, 1 Stück frischen in Salzwasser gekochten Lachs, die Brust von 1 jungen gebratenen Huhn, 2 in Milch geweichte holländische Heringe, 4—5 weinsaure Aepfel, ebensoviele saure Gurken (sind es große, so hat man an 2 genug), wie auch 3—4 weichgekochte Kartoffeln und einige Scheiben in Essig eingemachte Beeten. Alle diese Bestandtheile werden, jeder besonders, zerschnitten, und zwar das Fleisch in ganz dünne, 1 Zoll lange und breite Scheiben, der Lachs ebenfalls in kleine Scheiben, die Aepfel, Gurken und Beeten in dünne Scheiben, die man mit einer Blechform wie Sternchen auszackt, und die Heringe auch in ganz dünne Scheiben und Streifen. Hat man Alles zerschnitten, so sucht man die einzelnen Bestandtheile zierlich auf einer Schüssel zu ordnen, doch so, daß das Ganze zuletzt eine kegelförmige Gestalt erhält. Zwischen die einzelnen Bestandtheile kann man auch Kapern streuen und Streifen von Gallert legen. Ist Alles gehörig geordnet, so bestreut man die Speise noch mit Kapern und verziert sie mit klarem Gallert von verschiedenen Farben. Nun mischt man 5—6 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel frisches Provenceröl, 1 Eßlöffel zugerichteten englischen Senf, etwas gestoßenen Pfeffer und englisches Gewürz und gießt diese Sauce über die kalte Speise.

186. Hummer-Mayonnaise.

Den Inhalt einer Büchse Hummern richtet man auf einer Schüssel pyramidenförmig an, bereitet von 6—8 Eiern eine Mayonnaisensauce (457), gießt sie kurz vor dem Anrichten über die Hummern und garnirt sie mit in Viertel getheilten hart abgekochten Eiern, Salatherzchen, Mixed-pickles, Aspic oder dergl. Für 6—8 Personen.

187. Krebs-Mayonnaise.

Für eine größere Schüssel (10—15 Personen) genügen ca. 100 mittelgroße Krebse. Nachdem sie in Salzwasser abgekocht (296), löst man das Fleisch aus Scheeren und Schwänzen, richtet diese bergförmig auf einer Schüssel an, übergießt sie mit einer aus 10—12 Eiern bereiteten Mayonnaisensauce und garnirt sie wie die Hummer-Mayonnaise.

IV. Abtheilung.

Farcen.

188. Farce von Brod zu Hühnern, Kalkuhn ꝛc.

Man rührt 1 Löffel Butter zu Schaum (6) und giebt hierzu 2 Eigelb, 1 von der Rinde befreites und in Milch oder süßem Schmant aufgeweichtes Weißbrod, etwas Salz, die zerriebene Leber des Huhnes oder Kalkuhns ꝛc., etwas geriebene Muskatnuß, 1/2 Theelöffel Zucker, fein gehackte Petersilienblätter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß (11).

189. Farce von Mandeln zu Kalkuhn.

1 Löffel Butter wird zu Schaum gerührt, mit 2 Eidottern, etwas Muskatblüthe, 1/2 Quartier gestoßenen süßen und 10—15 bittern Mandeln (8), 1 von der Rinde befreiten, in Schmant aufgeweichten Weißbrod, Salz, 1 Prise Zucker und zuletzt mit dem Schaum der 2 Eiweiß (11) vermischt.

190. Fleischfarce zu Kalkuhn.

Die Leber des Kalkuhnes wird fein gehackt, 2 Pfd. derbes Schweinefleisch werden zart ausgeschabt, 6 Stück ausgewässerte, von Haut und Gräten befreite Sardellen, letztere durch ein Sieb gerieben, Alles mit 3 Eiern, 1 von der Rinde befreiten, in süßem Schmant geweichten Franzbrod, einigen zerschnittenen Trüffeln, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß und 1/2 Citronenschale tüchtig durchgerührt und vorsichtig vom Halse aus bis über die halbe Brust des Kalkuhns gefüllt, so daß die Haut nicht zerreißt.

191. Farce von Fischen.

Am schmackhaftesten ist die Farce vom Hecht, Karpfen oder Zander. Man reinigt den Fisch (270), legt das von Haut und Gräten abgelöste

Fleisch (vom Hecht auch die Leber) auf ein Brett, schabt es sorgfältig, entfernt alle Gräten, stößt es im Mörser mit etwas Butter ganz fein und schabt es noch einmal mit dem Messer. Dann rührt man ca. 1/4 Pfd. Butter schaumig (6), giebt auf ca. 1 Pfd. Fischfleisch 3 Eigelb, 2 von der Rinde befreite, in Milch oder Schmant geweichte Weißbrode, etwas Salz, geriebene Mußkatnuß und zuletzt den Schnee der Eier (11) dazu, rührt Alles sehr schaumig und verwendet es zu Füllungen, Plätzchen, Puddings, Fricandellen &c.

192. Farce von Hühnerfleisch.

Das Brustfleisch vom Huhn, sowie die Leber desselben werden sorgfältig geschabt, mit etwas Butter im Mörser gestoßen, wieder auf ein Fleischbrett gelegt und mit einem Messerrücken noch einmal durchgesehen, ob keine Sehnen darin geblieben sind. Vorher muß 1 von der Rinde befreites Weißbrod zerschnitten und in 3/4 Quartier süßem Schmant (oder Milch) eingeweicht werden. Zu dieser Masse giebt man das Fleisch, 2 Eigelb, 1 Theelöffel Salz, 1 reichlichen Löffel geschmolzene, aber abgekühlte Butter und etwas geriebene Mußkatnuß, rührt Alles sehr schaumig und mischt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß (11) darunter.

193. Farce von Kalbsbregen oder Kalbsmilch (143).

Das Gehirn von 1—2 Kalbsköpfen oder 2—3 Kalbsmilche werden in Salzwasser mit 1 Zwiebel, Petersilie und Gewürz aufgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, von allen Häutchen befreit, fein zerhackt und mit 1—2 in Milch geweichten und stark ausgedrückten Brödchen, 3—4 Eiern, Salz, einer Prise Muskatblüthe, weißem Pfeffer, auch 1 in Butter geschwitzten, fein gehackten Chalotte gut schaumig gerührt. Diese Farce formt man zu kleinen Klößchen, kocht sie in ca. 10 Min. in der Fleischbrühe gar oder backt sie in Butter zu Ragouts schön braun.

Zu Füllung von Pastetchen oder Piroggen läßt man 1 Löffel Butter in der Kasserolle zergehen, rührt das blanchirte (27) und fein zerhackte Kalbsgehirn oder die Kalbsmilch dazu, würzt es mit Salz, weißem Pfeffer, thut nach Belieben fein gehackte Champignons oder dergl. hinzu und rührt, wenn die Farce abgekühlt, 1 Ei hinein.

194. Farce von Kalbfleisch (Hachee) zu Piroggen.

Die Reste eines Kalbsbratens und die Niere werden fein gehackt, mit etwas Butter, Bratensauce und 1/2 geriebenen Zwiebel durchgekocht, mit Salz und feinem Pfeffer (nach Geschmack auch mit Citronensäure, fein gehackten Sardellen oder Kapern) gewürzt und abgekühlt mit 1 zerklopftem Ei durchgerührt.

195. Farce von Rindfleisch zu Fricandellen, Fleischplätzchen 2c.

1 Pfd. weiches Rindfleisch und etwas Nierenfett wird fein gehackt (21), mit 1 Ei, 2 Löffeln saurem Schmant, ½ geriebenen Zwiebel, 2 Eßlöffeln Reibbrod, etwas Salz, feinem Pfeffer, nach Geschmack auch Muskatblüthe — tüchtig durchgerührt und je nach Bedarf verbraucht. Zu Fricandellen macht man wallnußgroße Kugeln, kocht sie in der Suppe gar, oder man formt die Farce zu einer länglichen Wurst, umwickelt sie mit einem Stückchen Mull, kocht sie gar und servirt sie in Scheiben geschnitten in der Suppe.

Die Farce von Schweine- oder Kalbfleisch wird ebenso bereitet.

V. Abtheilung.

Gemüse und Pilze.

A. Gemüse.

196.

Alle Gemüse, mit Ausnahme der Hülsenfrüchte und Kartoffeln enthalten im Ganzen wenig Nährstoffe, bilden deshalb allein keine geeignete Diät für den menschlichen Körper, sind aber eine sehr empfehlenswerthe Zugabe zum Fleisch, das sie leichter verdauen helfen.

Alle grünen oder frischen Gemüse werden, nachdem sie gut gereinigt, in kaltem Wasser gewaschen, dürfen nicht darin liegen bleiben und werden mit kochendem Wasser aufgesetzt, wenn sie ihren Wohlgeschmack und ihre Nährkraft beibehalten sollen. — Ist das Wasser hart, so empfiehlt es sich, eine Messerspitze Soda zuzusetzen. Abgestandenes Fluß- oder Regenwasser läßt sich zum Kochen gut gebrauchen, wenn es durch ein ausgebrühtes Leintuch filtrirt wird. — Da Gemüse keinerlei Fett enthalten, spare man keine Butter. Das Salzen besorge man kurz vor dem Anrichten, da Salz das Wasser hart macht und so das schnellere Weichkochen des Gemüses beeinträchtigt.

Verschiedene Gemüse (z. B. Kohl, Spinat, Hülsenfrüchte) färben das Wasser, in welchem sie gekocht werden, und theilen demselben übelriechende, scharfschmeckende Stoffe mit, deshalb müssen sie zuvor blanchirt werden (27). Grüne Gemüse behalten ihre grüne Farbe bei, wenn man das Kochgeschirr nicht zudeckt.

Trockene Gemüse, als Erbsen, Bohnen, Linsen wäscht man sauber ab, weicht sie 12 Stunden in kaltem Wasser und stellt sie mit demselben zum Kochen.

Bei allen grünen Gemüsen macht die Jahreszeit einen großen Unterschied. Die jungen Gemüse im Mai brauchen gerade die Hälfte der Zeit beim Kochen, als im August, September rc.

Es ist sehr empfehlenswerth, zum Kochen des Gemüses den Dampfkochtopf zu benutzen. Derselbe besteht aus 2 Theilen: einem unteren, der mit Wasser gefüllt wird und dem, mit einem durchlöcherten Boden versehenen oberen Theil, der zur Aufnahme des, mit etwas Salz bestreuten Gemüses bestimmt ist.

197. Junge Perlbohnen mit geschmolzener Butter.

Junge Perlbohnenschoten werden von der Faser befreit, in kochendem Salzwasser in $1^1/_2$—2 Stunden weich gekocht und mit ausgeschmolzener Butter und Hering servirt.

198. Perlbohnen zu stowen.

Den Perlbohnenschoten werden die Enden abgeschnitten, die Seitenfasern abgezogen, jede Schote in 2 oder 3 Theile geschnitten und ein gehäufter Suppenteller davon im Dampfkocher (196) oder mit so viel kochendem Wasser, daß die Bohnen bedeckt sind, Salz und etwas Zucker in ca. $1^1/_2$—2 Stunden weich gekocht und vor dem Anrichten angetummt (26 b).

Hering oder Schinkenscheiben werden dazu gereicht.

199. Schwert- oder Schneidebohnen zu stowen.

Die Bohnen werden an beiden Seiten von den Fasern befreit und mit einem scharfen Messer fein geschnitten. Einen gehäuften Suppenteller voll derselben setzt man mit 1 Stof kochendem Wasser und 1 Löffel Butter auf's Feuer. Sind die Bohnen weich und ist die Brühe kurz eingekocht, so würzt man sie mit Salz und ein wenig Zucker, tummt sie mit einer, mit Bouillon oder Schmant bereiteten Einbrenne (26 b) an und giebt fein geschnittene Petersilienblätter dazu.

Diese Portion reicht für 4—5 Personen.

200. Wachsbohnen.

Man zieht die Fasern an beiden Seiten der Bohnen sorgfältig ab, schneidet sie in $^1/_2$ fingerlange Stücke, kocht sie im Dampfkocher (196), in Wasser oder Bouillon weich (ca. 1 Stunde), salzt sie, hebt sie mit dem Schaumlöffel auf die Schüssel und servirt sie mit ausgeschmolzener Butter und Hering.

201. Getrocknete Bohnen zu stowen.

Getrocknete Bohnen müssen vor dem Kochen 12 Stunden in weichem Wasser quellen. Hat man dazu kein Fluß- oder Regenwasser, so kocht man Brunnenwasser mit einem kleinen Zusatze von Soda (1 Messerspitze voll auf 1 Stof) auf und gießt es kochend über die Bohnen, die man verdeckt stehen läßt. Mit demselben Wasser, in dem die Bohnen geweicht wurden, läßt man sie auch kochen; da es aber zum Weichkochen nicht genügend sein dürfte, so muß von Zeit zu Zeit immer wieder kochendes Wasser, doch ohne Soda, zugegossen werden.

Die Zubereitung ist dieselbe wie die der rohen Bohnen, nur nimmt man auf einen Suppenteller voll getrockneter Bohnen die doppelte Portion der Zuthaten. —

Ist die Zeit zu kurz, um die Bohnen weichen zu lassen, so kann man sie auch auf folgende Art recht weich stowen. Man läßt in einer Kasserolle 3 reichliche Löffel Butter ausschmelzen, schüttet 1 Suppenteller voll getrocknete Bohnen hinzu, mischt sie gut mit der Butter und läßt sie einige Minuten auf kleinem Feuer anziehen, gießt darauf 1 Quartier kochendes Wasser hinzu, legt einen gut passenden Deckel auf die Kasserolle und läßt die Bohnen recht langsam dünsten. Es muß häufig nachgesehen und in sehr kleinen Portionen kochendes Wasser nachgegossen werden, bis die Bohnen ganz weich sind, was gewöhnlich in 2—3 Stunden der Fall ist; dann werden sie wie die Bohnen in Nr. 199 angetummt und mit dem nöthigen Salz und Zucker, auch fein gehackter Petersilie oder 1 Messerspitze geriebener Muskatnuß gewürzt.

202. Weiße Bohnen zu stowen.

Ein Stof weiße Bohnen werden gewaschen, 12 Stunden in Wasser geweicht, und mit demselben in 1½—2 Stunden gar gekocht. Alsdann wird das Wasser auf einem Durchschlag abgegossen, die Bohnen in der fertigen, mit Bouillon oder Schmant bereiteten Einbrenne (26b) durchgekocht und Salz und Zucker nach Geschmack zugegeben.

Ganz einfach in Wasser abgekochte, später mit Salz bestreute Bohnen, sind mit dazu gereichter brauner Butter sehr zu empfehlen.

203. Bohnen mit süßsaurer Sauce.

Getrocknete graue Bohnen werden geweicht, weich gekocht und wie die grauen Erbsen (214) mit süßsaurer Sauce und geröstetem Speck servirt. 1 Stof Bohnen genügt für 4—6 Personen.

204. Burkanen zu stowen.

Reingeschabte und gewaschene Burkanen werden in feine Scheibchen oder Würfel zerschnitten. Einen gehäuften Suppenteller derselben läßt man mit 1 Stof Wasser, 2 Löffel Butter und etwas Salz ca. 1 Stunde gar kochen, tummt sie mit 1 Löffel Mehl und 1—2 Löffeln Schmant an (26b), giebt Zucker und gehackte Petersilienblätter dazu, und servirt sie mit Lachs, Zunge, geräuchertem Schinken 2c. Für 4—5 Personen.

205. Burkanen, französisch.

Burkanen werden gewaschen, geschält und in halbfingerlange Stücke geschnitten. Dann läßt man 1 guten Löffel Butter mit 1 Eßlöffel

Zucker in der Kasserolle braun werden, schüttet ca. 1 Suppenteller voll der zerschnittenen Burkanen hinein und läßt sie unter öfterem Schütteln mit ein wenig Wasser oder Bouillon verdeckt kochen, bis sie vollständig weich sind (ca. 1 Stunde) und eine gleichmäßig braune Farbe erhalten haben. Man ißt sie zu Cotelettes, Braten 2c.

206. Carotten.

Die Carotten werden gewaschen, rein geschabt, nach Belieben in runde Scheiben oder schräge Stücke geschnitten (ganz junge können heil bleiben) und nach 204 gestowt. Junge Carotten kochen nur $^1/_2$ Stunde.

207. Grüne Erbsen mit frischer Butter.

2 Stof grüne ausgehülste Erbsen läßt man mit $1^1/_2$ Stof Wasser, etwas Salz und Zucker (oder im Dampfkocher (196)) weichkochen, darauf auf einem Durchschlage das Wasser abfließen, schüttet sie dann in eine erwärmte Schüssel, legt 2 große Löffel frische Butter hinzu, mischt sie mit derselben gut durch, bis die Butter ausgeschmolzen ist, und reicht Hering, Zieschen oder Fleischplätzchen dazu.

Oder man reicht zu den Erbsen zerlassene Butter in der Saucière (447). Für 6—8 Personen.

208. Grüne Erbsen zu stowen.

1 Stof ausgehülste Marrowerbsen werden mit 1 Stof kochendem Wasser, 1 Löffel Butter, etwas Salz und Zucker in ca. 1 Stunde weich gekocht, mit 1 kleinen Löffel, in 1—2 Löffeln süßem Schmant oder Bouillon ausgerührtem Mehl angetummt (26 b), mit fein geschnittenen Petersilienblättern durchgekocht und mit Hering, geräuchertem Lachs oder Schinken servirt.

209. Grüne Erbsen mit Krebsen.

30—40 gekochte Krebse werden reingemacht (d. h. die Schwänze und Scheeren derselben von der Schale befreit), dann wird die Hälfte der Krebse mit 1 Stof vorher fertig gestowten grünen Erbsen vermischt, mit denselben durchgekocht und mit abgekochtem Lachs oder gestowten Hühnern servirt. Mit dem Reste der Krebse garnirt man die Schüssel. Für 4—6 Personen.

210. Erbsen und Carotten.

1 Stof ausgehülste Erbsen und $^1/_2$ Stof geputzte Carotten werden einzeln weich gekocht, mit Salz und Zucker gewürzt. Dann bereitet

man von 1 Löffel Butter und 1 kleinen Löffel Mehl eine weiße Einbrenne (26b), verdünnt sie mit 1 Löffel süßem Schmant und kocht das fertige Gemüse damit durch.

211. Zuckerschoten.

Man setzt die, von den Fasern sorgfältig befreiten Schoten in einem Kessel mit Wasser und etwas Salz auf und läßt sie 1 Stunde verdeckt kochen. Alsdann gießt man das Wasser ab und servirt die Schoten mit zerlassener Butter (447).

212. Erbsenpürée.

1 Stof gelbe Erbsen werden abgewaschen, 12 Stunden geweicht (196), mit demselben Wasser, so daß sie reichlich damit bedeckt sind und 1 guten Löffel Butter in $1^1/_2$—2 Stunden weich gekocht und durch ein Bastsieb getrieben. Den Brei thut man dann nochmals in die Kasserolle, giebt Salz nach Geschmack dazu, kocht ihn tüchtig durch und servirt ihn mit brauner Butter, oder in Butter goldgelb gerösteten Zwiebeln zu Schweinscoteletten, Bratwurst, Schinken 2c. Für 4 bis 6 Personen.

213. Getrocknete, russische Erbsen.

Die Erbsen werden gewaschen und 6—8 Stunden geweicht, mit demselben Wasser, 1 Löffel Butter und etwas Zucker in ca. 3 Stunden weich gekocht, angetummt (26b) und nach Geschmack gesalzen.

214. Graue Erbsen (Spieren).

1 Stof graue Erbsen werden abgewaschen, 12 Stunden geweicht, mit demselben Wasser, so, daß sie reichlich damit bedeckt sind, in 2 bis 3 Stunden weich gekocht, gesalzen, mit heißem Wasser abgespült und auf einer Schüssel mit folgender Sauce servirt: 1 Löffel Butter, gebräuntes Mehl, etwas von der Erbsenbrühe werden durchgekocht und mit Zucker und Essig nach Geschmack angerichtet. Außer dieser Sauce giebt man noch würfelig geschnittenen, in etwas Butter braun gebratenen Speck zu den Erbsen.

215. Leipziger Allerlei.

Ein sehr feines, wohlschmeckendes, aus allerlei Gemüse, Morcheln und Krebsen bestehendes Gericht. Junge, grüne Erbsen und Bohnen, Blumenkohl, Carotten, Kohlrabi und Spargel, letzterer in $^1/_2$ fingerlange Stücke geschnitten, werden jedes für sich weich gedünstet (s. d.). Krebse werden abgekocht, die von den Schalen befreiten Schwänzchen

und Scheeren, sowie die Nasen beiseite gestellt und von den übrigen Schalen Krebsbutter bereitet (134). Dann rührt man 1 Löffel Butter schaumig, giebt 1 Ei, 1 Eigelb und so viel Reibbrod, daß es ein weicher Teig wird, Salz, 1 Prise Zucker und Muskatnuß, auch ein wenig Krebsbutter und einige fein geschnittene Krebsschwänzchen dazu und füllt damit die sauber ausgewaschenen Krebsnasen nicht zu voll, kocht sie ca. 1/4 Stunde in leichter Fleischbrühe oder brät sie in Butter hellbraun. Nachdem man noch eine Krebssauce (455) bereitet, ordnet man das Gemüse kranz- oder strahlenförmig auf einer runden Schüssel, verziert sie mit den Krebsschwänzchen und den gefüllten Nasen, gießt ein wenig Sauce darüber, servirt die übrige Krebssauce in der Saucière und reicht dazu gebackene Kalbsmilch, gekochte Zunge, Cotelettchen, Wiener Backhähndel 2c.

216. Hotch-Potch.

Man läßt eine kurz zugehauene Hammelkeule (ein Stück Rind- oder Lammfleisch) mit reichlichem Wasser aufkochen, schäumt sie und legt dann Salz, 1 Weißkohlkopf, 2 Schnittkohlköpfe, 4 Kohlrabi, 4 Burkanen, alles in große Stücke geschnitten dazu und läßt es verdeckt 2—3 Stunden kochen. — Man legt die Keule auf eine runde Schüssel, tranchirt sie und ordnet das Gemüse, mit abgekochten Kartoffeln gemischt, geschmackvoll um dieselbe. — Die durchgelassene Brühe wird mit süßem Schmant angetummt (26) und als Sauce dazu servirt.

Der Jahreszeit angemessen kann man dieses Gericht durch Blumenkohl, Erbsen, Rüben 2c. sehr vervollständigen.

217. Gurken als Gemüse.

Einige frische Gurken schält man, theilt sie der Länge nach in Viertel, nimmt die Kerne heraus, taucht sie in Mehl und brät sie in Butter hellbraun, giebt so viel Bouillon dazu, daß sie bedeckt sind, würzt sie mit Salz und Pfeffer und dämpft sie langsam weich, giebt nach Geschmack auch 1 Zwiebel dazu. Kurz vor dem Anrichten giebt man ein wenig Zucker und Essig dazu und legirt die Sauce mit 1—2 Eigelb (30).

Oder man dämpft die Gurken in Butter weich, giebt nach Geschmack etwas geriebene Zwiebel dazu, tummt sie mit 1 Löffel Mehl und 1 Löffel saurem Schmant an (26), würzt sie mit ein wenig Soja oder kräftiger Bratensauce und servirt sie zu Hammelbraten, Cotelettes oder dergl.

Man kann die Gurken auch füllen, indem man sie heil schält, die beiden Enden abschneidet und vermittelst einer Spicknadel die Kerne herausnimmt, sie dann gut spült, in siedendem Wasser einmal aufkocht, in frischem Wasser abkühlt, ablaufen läßt und trocknet. Dann bereitet man eine sehr fein gehackte Farce von 3/4 Pfd. gebratenem

Hühner- oder Kalbfleisch, 1/4 Pfd. rohem Schinken, 3—4 Sardellen, 1 Löffel Butter, 2 Eiern, 2 Löffel geweichtem und wieder ausgedrücktem Reibbrod, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt Alles tüchtig durch und füllt diese Farce in die Gurken. Dann belegt man den Boden einer Kasserolle mit Speckscheiben, legt die Gurken darauf, fügt Petersilie, etwas Salz, einige Pfefferkörner, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Glas Weißwein und so viel kräftige Fleischbrühe hinzu, daß die Gurken gerade bedeckt sind, legt ein gebuttertes Papier darüber und läßt sie ca. 1/2 Stunde dämpfen. Dann hebt man die Gurken auf die erwärmte Schüssel, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer braunen Einbrenne (26), würzt sie mit einer Prise weißem Pfeffer und dem Saft einer Citrone und gießt die Sauce über die Gurken.

218. Kartoffeln zu kochen.

Man setzt gleichmäßig große Kartoffeln, nachdem sie sauber gewaschen und geschält (wobei man alle Augen sorgfältig ausschneidet), mit so viel kaltem, möglichst weichem Wasser (196), daß sie reichlich bedeckt sind, auf's Feuer und läßt sie darin in ca. 1/2 Stunde weich kochen. Nachdem das Wasser dann abgegossen, bestreut man die Kartoffeln mit etwas Salz, schüttelt sie ein Weilchen über dem Feuer, wodurch die Wassertheile verdampfen und die Kartoffeln mehliger werden und servirt sie dann möglichst heiß, weil sie durch Stehen sehr an Wohlgeschmack verlieren.

Die Kartoffeln sind zwar wegen ihres Stärkegehaltes ziemlich nahrhaft, jedoch schwer verdaulich, müssen daher besonders von Kindern und alten Leuten mäßig genossen werden, sind bekömmlicher und nahrhafter in Gestalt von Pürée (s. d.).

Frühkartoffeln sind noch schwerer verdaulich und sollte man nur ganz reife essen, welche an der heilen Schale leicht erkenntlich sind, während diese an den unreifen Knollen in faserigen Läppchen herumhängt. Sie werden, wie oben angegeben, gekocht, brauchen jedoch nur 15—20 Minuten zum Garwerden und sind mehliger, wenn man, sobald sie zu platzen beginnen, das Wasser abgießt, die Kartoffeln mit ein wenig Salz bestreut, gut durchschüttelt und gut zugedeckt noch etwa 2 Minuten stehen läßt, sie dann sofort in einer Assiette (auf eine runde Schüssel breitet man eine erwärmte Serviette, nimmt die 4 Ecken derselben zur Mitte, wiederholt dieses Verfahren noch einmal, schüttet die heißen Kartoffeln darauf und schlägt die kurzen Ecken darüber) servirt. Frische Butter wird dazu gereicht.

219. Frisirte Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält und weichgekocht (218); darauf wird das Wasser abgegossen und wenn sie etwas abgetrocknet sind,

mit Salz und fein gehackter Petersilie bestreut, ein Deckel auf die Kasserolle gesetzt und diese so lange geschüttelt, bis die Kartoffeln ganz kraus sind.

220. Braune Kartoffeln.

Abgekochte, geschälte Kartoffeln werden ziemlich reichlich mit Zucker überstreut und mit etwas Butter oder Nierenfett in einer Pfanne im Ofen braun gebraten.

Man kann auch rohe geschälte Kartoffeln, mit etwas Salz bestreut, ohne Fett im Ofen in ca. 1/2 Stunde gar backen.

221. Gebackene Kartoffeln.

Man nimmt ziemlich große Kartoffeln, schält und spült sie, wühlt sie in Ei und Reibbrod, schmilzt ein Stückchen Butter in der Pfanne, legt die Kartoffeln auf dieselbe, streut etwas Butter und Salz darüber und bäckt sie so 1 Stunde in einem Ofen, bis sie bräunlich und gar sind.

Wohlschmeckend sind auch abgekochte, geschälte Kartoffeln, in Reibbrod gewühlt und in brauner Butter unter häufigem Schütteln auf dem Feuer gebraten.

222. Gestowte Kartoffeln.

Ein gehäufter Suppenteller voll geschälter und in 3—4 Theile zerschnittener Kartoffeln wird mit etwas Salz, 1 1/2 Quartier Wasser und ebenso viel Milch gar gekocht, dann mit 1 Löffel Butter, etwas Mehl und 1/2 Quartier süßem Schmant angetummt (26) und die Sauce recht kurz zugekocht.

Warmes Salzfleisch oder Lachs wird dazu gereicht.

223. Kartoffelschnee.

Recht heiße gekochte Kartoffeln werden entweder auf einer Reibe gerieben oder durch eine Kartoffelpresse gedrückt und locker in einer Backschüssel aufgehäuft, dazwischen ein wenig Salz und auf die Oberfläche Reibbrod gestreut, dann einige Löffel ausgeschmolzene klare Butter darüber gegossen und in 1/2 Stunde im Ofen braun gebacken.

Man kann auch kalte Kartoffeln auf gleiche Art verwenden.

224. Kartoffelbrei (Kartoffelpürée).

Man kocht geschälte Kartoffeln mit etwas Salz in Wasser recht weich, gießt dasselbe ab, zerstampft die Kartoffeln mit einer Holzkeule oder drückt sie durch die Kartoffelpresse und kocht sie mit etwas Butter,

Milch und Salz durch. — In Butter braun gebratene Zwiebeln, auch gebratene Zieschen werden dazu gereicht.

225. Kartoffelschmarren.

In der Schale gekochte Kartoffeln schält man und schneidet sie noch heiß in dünne Scheibchen, macht inzwischen auf etwa 1 Teller voll Kartoffeln 2 gute Löffel Butter braun, giebt die zerschnittenen Kartoffeln nebst etwas Salz und geriebener Zwiebel hinein, zerstampft sie mit einem Rührlöffel recht fein, giebt etwas fein gehackte grüne Petersilie dazu, rührt die Masse gut durch und servirt sie heiß zu allerlei Klops oder Braten.

226. Kartoffelauflauf.

$^1/_4$ Pfd. Butter rührt man zu Schaum, giebt 4 Eidotter, 1 Eßlöffel feines Mehl, 1 Quartier sauren Schmant, 10—12 große, den Tag vorher abgekochte, geriebene Kartoffeln, etwas Salz, Muskatnuß, weißen Pfeffer dazu, rührt Alles gut durch, giebt den Schnee der Eier dazu, bäckt den Auflauf in einer gut gebutterten Form $^1/_2$ Stunde im Ofen und servirt ihn zu Ragouts, Cotelettes und dergl.

Pikanter schmeckt der Auflauf, wenn man geriebenen Parmesankäse dazu thut.

227. Französische Kartoffeln (Pommes de terre frites).

Rohe geschälte Kartoffeln schneidet man in länglich viereckige Stückchen oder in ziemlich dicke Scheiben, schüttet sie in kochendes Nierenfett (21) und läßt sie unter häufigem Umrühren in 10 bis 15 Minuten gar und goldgelb kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel in einen Durchschlag oder Drahtkorb, bestreut sie mit Salz, schüttelt sie gut durch und servirt sie möglichst sofort zu Beefsteaks, Zwiebelklops oder dergl.

228. Kastanien zu kochen.

1 Pfd. Kastanien werden an der Spitze mit einem kreuzweisen Einschnitt versehen, in kochendem Wasser in einer $^3/_4$—1 Stunde weich gekocht, das Wasser abgegossen, in einer Serviette (218) oder verdeckten Schüssel, leicht mit Salz bestreut, zu Tisch gegeben und frische Butter dazu gereicht.

229. Kastanien zu rösten.

Die mit einem kreuzweisen Einschnitt versehenen Kastanien läßt man 10 Minuten in siedendem Wasser kochen, gießt das Wasser ab,

thut sie auf ein Backblech und bäckt sie ca. 1/2 Stunde im heißen Ofen. In einer verdeckten Schüssel giebt man sie, mit Salz leicht bestreut, zu Tisch und reicht frische Butter dazu.

230. Kastanien als Gemüse.

1—2 Pfd. eingekerbte (228) Kastanien werden in Wasser halb weich gekocht und von beiden Schalen gereinigt. Hierauf bräunt man in einer Kasserolle 2—3 Eßlöffel Zucker, rührt etwas Butter hinein, schwenkt die Kastanien darin einige Mal um, gießt etwas Bouillon oder Wasser dazu, läßt die Kastanien weich dünsten und servirt sie zu Hasenbraten, Cotelettes, Schinken ꝛc. Für 3—4 Personen.

231. Kastanienpürée.

1—2 Pfd. Kastanien werden halbweich gekocht (228), abgeschält, nochmals mit kochendem Wasser begossen, von der dünnen Schale befreit und mit etwas Wasser oder dünner Bouillon ganz weich gekocht. Nun streicht man die Masse durch ein grobes Sieb und kocht sie mit etwas Butter, süßem Schmant, Salz und Zucker zu einem gebundenen Pürée durch.

232. Blumenkohl.

Man reinigt den Blumenkohl von allen Häuten und Blättern vorsichtig, damit die Blume ganz bleibt, wäscht sie sauber ab, legt sie mit dem Stiel nach oben 1 Stunde lang in gesalzenes oder mit Essig gesäuertes Wasser, um alle inwendig befindlichen kleinen Raupen oder Blattläuse zu entfernen und läßt sie in kochendem Salzwasser, (dem man auch etwas Milch hinzu thun kann, damit der Kohl weiß bleibt), je nach der Größe 20—25 Minuten kochen und servirt ihn mit brauner Butter (446), die man in der Saucière über einige Löffel gestoßenen Zwieback anrichtet, — oder mit folgender Sauce:

Man brüht 1 Löffel Butter mit 1 Löffel Mehl, thut Schmant, Salz, etwas Zucker und geriebene Muskatnuß dazu und verdünnt sie mit so viel Brühe des Blumenkohles, daß die Sauce recht tummig ist.

Man kann den nicht zu weich gekochten Blumenkohl auch mit Reibbrod bestreuen, mit brauner Butter beträufelt, 1/2 Stunde im Ofen überbacken und giebt ihn zu Schinken, Zunge, Cotelettes ꝛc.

233. Braunkohl.

Die Blätter werden von den Stengeln gepflückt, in kochendem Salzwasser 1 Stunde halbweich gekocht, dann auf einem Sieb trocken abgedrückt und ziemlich fein gehackt. — In eine hellbraune Einbrenne (26c) thut man 1 geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker, einige

Löffel Bouillon oder süßen Schmant und kocht dies mit dem gehackten Kohl durch. Man garnirt den Kohl mit in Zucker gebräunten Kastanien (230) oder kleinen Kartoffeln und reicht dazu geräucherte Zieschen oder Cotelettes.

Der Braunkohl muß erst Frost bekommen haben, wenn er gut sein soll.

234. Rosenkohl.

Man schneidet die Köpfchen vom Stengel, säubert sie von den welken Blättern, wäscht sie und kocht sie mit Wasser, dem man etwas Salz beifügt, ca. $^1/_2$ Stunde, läßt sie auf einem Durchschlag ablaufen, schmilzt inzwischen in der Kasserolle 1 Löffel Butter mit einer Prise Zucker und schüttelt darin den Rosenkohl durch.

Man servirt hierzu Zunge, Schinken ꝛc.

235. Rothen Kohl zu stowen.

Die Kohlköpfe werden gewaschen, von allen Strunken befreit und fein zerschnitten, auf einen Durchschlag gelegt und mit kochendem Wasser übergossen. Dann legt man in eine Kasserolle 1 Löffel Butter, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Essig, Pfeffer und Salz, giebt den Kohl dazu und läßt ihn zugedeckt $^3/_4$ bis 1 Stunde dünsten (28), mischt 1 Glas Rothwein dazu und tummt ihn mit 1 kleinen Löffel, in Wasser ausgerührtem Mehl an (26).

Dieses Gemüse wird zu Hasen-, Schweinebraten oder Cotelettes servirt.

236. Sauerkohl zu stowen.

2 Stof Sauerkohl wird mit 2 Löffeln Fett (Nieren-, Schweine- oder auch halb Gänsefett) oder Butter, 1 Zwiebel, Salz und Zucker mit so viel Wasser, daß er bedeckt ist, in 3—3$^1/_2$ Stunden weich gedünstet (28) und angetummt (26a).

Gestowter Sauerkohl hält sich reichlich 8 Tage und schmeckt gewärmt immer besser.

237. Savoyenkohl zu stowen.

3—4 Köpfe Savoyenkohl werden von den äußeren Blättern befreit, in 4 Theile geschnitten und mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, 2 Löffel Butter, etwas Salz und Zucker in 1—1$^1/_2$ Stunden weich gedünstet, zuletzt mit 1 Löffel, in $^1/_2$ Quartier Schmant ausgerührtem Mehl angetummt (26b) und einige fein gehackte Petersilienblätter hinzugefügt.

Savoyenkohl kann auch in Bouillon und 1 Löffel Butter weich gedünstet und dann nach Belieben mit Schmant oder Wasser kurz angetummt werden.

238. Weißkohl zu stowen.

2—3 kleine Köpfe Weißkohl werden in 4 Theile geschnitten, von den Strunken befreit, mit so viel kochendem Wasser, daß sie bedeckt sind, 1 Löffel Butter, etwas Salz und Zucker in $1^1/_2$—2 Stunden recht weich gekocht und mit 1 Löffel, in süßem Schmant ausgerührtem Mehl angetummt (26).

Sehr empfehlenswerth ist es, den Weißkohl mit in Stücke geschnittenem Suppenfleisch (vom Rippenstück) weich zu kochen, wie oben anzutummen und mit dem Fleisch aufzutragen.

239. Weißkohl süßsauer zu stowen.

1—2 Köpfe Weißkohl werden ganz fein zerschnitten und mit 2 Löffeln Butter (oder halb Schweinefett) und so viel Wasser, daß der Kohl bedeckt ist, in 1—2 Stunden auf kleinem Feuer weich gedünstet (28). Dann giebt man 1 kleinen Löffel Mehl, in etwas Butter verrührt, Salz, Zucker und Essig nach Geschmack hinzu und läßt die Speise recht weich und kurz zukochen.

2—3 weinsaure, fein geschnittene Aepfel, die mit dem Kohl verkochen müssen, geben ihm einen schönen Geschmack.

240. Gefüllter Weißkohl.

Man kocht einen großen Weißkohlkopf halbweich, läßt ihn trocken ablaufen, legt ihn auf ein Brett, schlägt die Blätter aus einander, nimmt das Herz heraus, vermischt es, fein gehackt, mit der Fleischfarce (195 oder 339) und bestreicht mit dieser Farce jedes einzelne Krautblatt ziemlich dick. Nun legt man ein bestrichenes Blatt auf das andere und versucht dem Kohlkopf die natürliche Form wiederzugeben, bebindet ihn, damit die Füllung darin bleibt, bäckt ihn in einer Pfanne mit 1 Löffel Butter unter häufigem Begießen $1^1/_2$—2 Stunden und servirt tummige Butter (448) dazu.

241. Kohlrouladen.

Den wie in Nr. 240 halbweich gekochten Kohlkopf entblättert man, bestreicht jedes einzelne Kohlblatt mit derselben Farce, rollt es zusammen, schichtet die einzelnen Rouladen neben einander in eine Pfanne, bestreut sie mit etwas Kümmel, bäckt und servirt sie wie den gefüllten Kohlkopf in Nr. 240.

242. Weißkohl-Pudding.

1 gehäufter Löffel Butter wird zu Schmant gerührt (6) und 8 Eier allmählich hineingeklopft. Dann werden 2 mittelgroße, vorher weich gekochte Weißkohlköpfe fein gehackt und mit $^1/_2$ Stof Milch zur Butter gerührt, alsdann so viel Reibbrod, daß die Masse die genügende Haltbarkeit erlangt und Salz und Zucker nach Geschmack dazu gethan. Alles tüchtig durchgerührt und in einer mit Butter und Reibbrod ausgestrichenen Form 3—4 Stunden gekocht. Der Pudding wird mit tummiger Butter und Schinken oder geräucherten, abgekochten Zieschen servirt.

243. Kohlrabi zu stowen.

So lange der Kohlrabi noch recht jung und nicht größer ist, als ein mäßiger Apfel, ist er zum Stowen sehr zu empfehlen. Er wird dazu sauber abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit Bouillon in ca. 1 Stunde recht weich gekocht, angetummt (26 b) und mit gekochtem Rindfleisch servirt.

244. Kohlrabi mit tummiger Butter.

Junger Kohlrabi wird geschält, ganz in Salzwasser abgekocht und mit tummiger Butter servirt (448).

245. Gefüllter Kohlrabi.

4 große Kohlrabi werden abgeschält, oben ein Deckel abgeschnitten und bis auf einen kleinen Finger dick ausgehöhlt. Die Hälfte der ausgenommenen Kohlrabi wird mit einer gebratenen Kalbsniere, dem dazu gehörigen Fett und einigen Scheiben kaltem Braten recht fein gehackt; dann werden $^1/_2$ fein geschnittene Zwiebel, 2 Löffel Reibbrod, 1 Löffel ausgeschmolzene Butter, 2 Löffel süßer Schmant, 2 Eier, etwas Salz und Pfeffer hinzugethan, Alles gut durchgerührt, die ausgehöhlten Kohlrabi damit gefüllt, die Deckel aufgelegt und mit grobem Zwirn stark verbunden. So zubereitet, werden die Kohlrabi in eine Kasserolle gelegt, so viel Bouillon aufgegossen, daß sie bedeckt sind, und in derselben recht weich gekocht. Wenn angerichtet werden soll, werden die Kohlrabi vom Zwirne befreit, auf ein Brett gelegt und mit einem scharfen Messer in fingerdicke Scheiben zerschnitten, welche zierlich auf eine Schüssel gelegt werden. Von der Bouillon, in welcher die Kohlrabi gekocht sind, nimmt man so viel, als zur Sauce nöthig ist, legt etwas Mehl, Butter und Muskatblüthe hinzu, kocht sie durch und gießt diese Sauce über die Kohlrabi.

Große, geschälte rohe Kartoffeln können auf dieselbe Weise bereitet werden.

246. Gekochter Schnittkohl mit brauner Butter.

Der Schnittkohl wird ungeschält in gesalzenem Wasser in 2 bis 3 Stunden weich gekocht, heiß geschält, in Scheiben geschnitten und mit brauner Butter und feinem Pfeffer zu Schinken, Zunge ꝛc. servirt.

247. Gebackener Schnittkohl.

Gleichmäßig große Schnittkohlköpfe werden in der Schale im Backofen in 2—3 Stunden gar gebacken und zu Flicker- oder anderem Klops servirt.

248. Schnittkohl zu stowen.

Ein Schnittkohl wird in feine, halbfingerlange Stücke geschnitten, gleich in kaltes Wasser geworfen und mit der nöthigen Menge kochenden Wassers, 1 Löffel Butter und etwas Salz in drei Stunden recht weich gekocht. Zuletzt kommt etwas Mehl, $^1/_2$ Quartier süßer Schmant (26) und, sollte der Schnittkohl nicht süß genug sein, auch etwas Zucker hinzu.

Der Schnittkohl kann auch wie die Burkane in Nr. 205 gestowt werden.

249. Schnittkohl auf russische Art.

1 Schnittkohl wird in ganz kleine Würfel zerschnitten, ebenso $^1/_2$ Pfd. frischer geräucherter Speck, beides gut durchgemischt und in eine Kasserolle mit einem gut schließenden Deckel gefüllt, etwas Mehl, Zucker und Salz und so viel Wasser hinzugethan, daß der Schnittkohl nur eben bedeckt ist. Dieser Kohl wird in einem recht heißen Ofen 3 Stunden geschmort.

250. Gefüllter Schnittkohl.

Derselbe wird ganz ebenso zubereitet, wie der gefüllte Kohlrabi in Nr. 245.

251. Linsen.

Die Linsen werden einige Stunden geweicht, in Salzwasser in 1—2 Stunden weich gekocht und dieses dann abgegossen. Die Linsen werden nun in einer braunen Einbrenne (26c) aufgekocht und mit Essig nach Geschmack gesäuert.

Man giebt die in Wasser abgekochten Linsen auch mit einer süß-sauren Sauce wie die grauen Erbsen.

252. Kerbelrüben.

Die Rüben werden aufgekocht, von der Haut gereinigt und mit Butter (brauner oder geschmolzener) und etwas Salz, nach Belieben

auch Zucker in kurzer Zeit unter Schütteln gar gedünstet (28). — Diese Rüben sind mit Vorsicht zu behandeln, da sie leicht mosen.

253. Teltower Rüben.

Die Rüben müssen sorgfältig geschabt, tüchtig gewaschen und mit heißem Wasser begossen werden. In eine Kasserolle legt man auf ca. 1 Suppenteller voll Rüben $^1/_2$ Quartier Zucker und läßt ihn braun werden, rührt dann 1 Löffel Butter hinzu, giebt die Rüben hinein, schwenkt sie einige Mal durch, läßt sie mit wenig Wasser oder Bouillon weich dünsten (28) und salzt sie nach Geschmack.

Die Rüben müssen ganz kurz einkochen und werden zu Schinken, Enten- oder Hasenbraten, Rindfleisch, Cotelettes ꝛc. gereicht.

254. Scorzonere (Schwarzwurzel) zu stowen.

Zu einer Portion für 6 Personen werden 40—50 Wurzeln rein geschabt, gewaschen, in fingerlange Stücke zerschnitten und sofort in kaltes, mit Mehl angerührtes Wasser gelegt, damit sie nicht schwarz werden. — Sind alle Wurzeln so zubereitet, so werden sie mit kochendem Wasser, Salz und etwas Zucker langsam in 2—2$^1/_2$ Stunden recht weich gekocht. Es ist nöthig, häufig heißes Wasser nachzugießen, da die Wurzel ziemlich hart ist und langsam weich kocht. — Kurz vor dem Anrichten macht man eine weiße Einbrenne mit süßem Schmant (26b), giebt Salz, Zucker und Citronensäure nach Geschmack dazu und läßt die auf einem Durchschlag abgelaufenen Wurzeln unter häufigem Schütteln darin aufkochen. — Die Sauce muß recht sämig sein.

255. Spargel.

Den Spargel putzt man, d. h. man schabt von oben nach unten die harte Schale ab, wäscht und bindet ihn in Bündchen, legt ihn in kochendes Wasser und kocht ihn in $^1/_2$—1 Stunde weich. Kurz vor dem Anrichten wird er gesalzen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine lange Schüssel gegeben. — Folgende Saucen servirt man dazu:

1. Man brüht (für ca. 6 Personen) in einer Kasserolle 1 kleinen Löffel Butter mit 1 Theelöffel Mehl, giebt $^1/_2$ Quartier süßen Schmant und ebenso viel Spargelwasser, etwas Salz und 1 Theelöffel Zucker dazu, kocht es auf, legirt (30) die Sauce mit 2—3 Eigelb und giebt nach Geschmack Citronensäure dazu.
2. 1 kleiner Löffel Butter, $^1/_2$ Quartier saurer Schmant, ebenso viel Spargelwasser, Salz, etwas Zucker werden durchgekocht

sämig angetummt (26) und dann etwas Citronensäure hinzugedrückt.

3. Man kann die abgekochten Spargeln mit Reibbrod bestreuen und braune Butter (446) dazu serviren.

256. Gestowter Spargel.

Der Spargel wird gewaschen, geschabt und in 1/2 fingerlange Stücke geschnitten, mit so viel Wasser, daß er bedeckt ist, in 1/2 bis 1 Stunde weich gekocht, mit 1 Löffel in süßem Schmant ausgerührtem Mehl (26) angetummt, mit Salz, Zucker und Citronensäure gewürzt.

257. Spargel mit Carotten.

Wie in Nr. 256 gestowten Spargel mit jungen, apart weich gekochten Carotten (206) gemischt, giebt ein sehr schmackhaftes Gemüse zu Coteletten, warmer Zunge 2c.

258. Spinat zu stowen.

Der Spinat wird gereinigt und blanchirt (27), — man kann auch einen Theil Sauerampfer dazu nehmen; dann wird er recht fein gehackt (noch besser durch ein Sieb gerieben). Ungefähr 1 gehäufter Teller voll wird mit 1 Löffel Butter, etwas Bouillon, Zucker, Salz, 1/2 Quartier süßem Schmant aufgekocht, kurz angetummt (26) und Citronensäure nach Geschmack hinzugefügt. —

Man garnirt den Spinat mit abgekochten Eiern oder Ochsenaugen und servirt dazu Schinken, Zunge 2c.

259. Spinat-Pudding.

18 Eigelb werden mit 1/2 Quartier Zucker sehr schaumig gerührt (5) und nach und nach mit 1/2 Quartier Schmant, 1/2 Quartier Milch, 1/2 Quartier kaltem Wasser, 9 reichlichen Eßlöffeln Reibbrod, 3 Quartier abgequollenem, feingehacktem Spinat, 1/2 Quartier ausgeschmolzener Butter, fein gehackten Krebsschwänzen, Salz, etwas Muskatblüthe und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt (11). Der Pudding kocht 3 Stunden in der Form (15) und wird mit tummiger Butter (448) oder einer Krebssauce (455) servirt. Für 12—15 Personen.

260. Spinat-Pudding mit Pfannkuchen.

Man stowt den Spinat schmackhaft (258), bäckt recht dünne Pfannkuchen wie zu „Komm morgen wieder", streicht den gestowten

Spinat darüber und rollt jeden Pfannkuchen zusammen. Dann schichtet man dieselben in eine bestrichene Form (12), bereitet einen Guß von 3 Quartier dünnem süßem Schmant (reicht zu 2 Mittelformen) und 8 Eiern, von denen man 4 ganz und von 4 das Gelbe zu Schaum klopft, legt Zucker und eine Prise fein gestoßene Muskatblüthe nach Geschmack dazu, schlägt zuletzt noch das Weiße von den 4 Eiern zu Schaum und rührt es schnell bei. Diesen Guß gießt man über die Pfannkuchen, bäckt sie $^3/_4$ Stunden im Ofen und servirt dazu tummige Butter (448) oder Krebssauce (455).

261. Tomaten (Liebesäpfel).

6—8 schöne reife Tomaten werden gewaschen, in Scheiben geschnitten, in eine Kasserolle gelegt, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Butterflöckchen belegt, zugedeckt $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde gedämpft, indem man öfters umrührt und nach und nach $^1/_2$ Quartier Bouillon dazu giebt. Diese Masse streicht man durch ein Sieb, verrührt sie mit 1 Quartier in Wasser und Butter weich gedämpftem Reis (166) und giebt sie zu Fricassées oder Ragouts von Hühnern, Kalbfleisch 2c.

Man servirt die Tomaten auch heil, mit allerlei Farcen gefüllt, als hors d'oeuvres oder Garnirung von Gemüsen. Für diesen Zweck wählt man gleichmäßig große, schön reife Tomaten, wäscht sie sauber, schneidet um den Stiel herum ein Deckelchen ab, nimmt die Kerne und einen Theil des Markes vorsichtig heraus, ohne die Außenseite zu beschädigen. In diese ausgehöhlten Tomaten füllt man eine Farce, die man aus beliebigen Restern von gebratenem Wild, Hühner- oder Kalbfleisch nach Nr. 156 oder 194 bereitet, schichtet sie neben einander in eine Form, belegt sie mit Butterflöckchen, bestreut sie mit feinem Reibbrod, bäckt sie 15—20 Minuten im Ofen und servirt sie mit einer Tomatensauce (468).

Zur Sauce verwendet man das aus den Tomaten genommene Fruchtmark.

262. Gefüllte Zwiebel.

Große runde Zwiebeln werden geputzt und geschält, $^1/_4$ Stunde in Salzwasser gekocht, in frischem Wasser abgekühlt, die Mitte ausgehöhlt und diese fein gehackt zu gut bereiteter Farce von halb Kalb- und halb Schweinefleisch (195) zugerührt, die ausgehöhlten Zwiebeln damit gefüllt, dicht neben einander in eine Pfanne gesetzt, mit etwas Butter, Salz, Zucker und etwas Bouillon im Ofen langsam unter häufigem Begießen weich gebacken.

Hammelcotelettes oder Schinken werden dazu gereicht.

B. Pilze.

263. Pilze.

Die Pilze bilden nicht allein eine sehr beliebte Zugabe zu allerlei Fleischspeisen, sondern sind auch ihres reichen Stickstoffgehaltes wegen ein treffliches Nahrungsmittel, und kann man sich leicht vor den giftigen schützen, indem man alle Pilze von bläulicher, grünlicher oder rother Farbe, wie auch solche, die an sumpfigen oder morastigen Orten wachsen, meidet. Auch koche man sie, nachdem sie gereinigt, mindestens 10 bis 15 Minuten vor der Zubereitung mit Wasser ab und gieße dieses Wasser fort, wodurch selbst schädlichen Pilzen die giftigen Bestandtheile entzogen werden.

264. Steinpilze (Barawiken).

Bei großen Barawiken bricht man den Kopf vom Stiel, entfernt die braune Schale, sowie das schwammige Futter (bei den jungen, festen Pilzen putzt man nur den Stiel), — wäscht sie sauber und schneidet Kopf wie Stiel in nicht zu feine Scheibchen, kocht sie einige Minuten in schwach gesalzenem Wasser und läßt dieses durch ein Sieb ablaufen (263). Dann läßt man (auf ca. 1 Teller voll geputzter Pilze) 1 guten Löffel Butter in einer Kasserolle zergehen, rührt 1—2 Löffel sauren Schmant, 1 Theelöffel feine grüne Petersilie, auch ein wenig geriebene Zwiebel dazu, giebt die Pilze in diese Sauce, dünstet sie in 10 bis 15 Minuten gar, würzt sie mit Salz und 1 Prise Pfeffer und servirt sie zu Rindfleisch, Cotelettes, kaltem Braten, gestowten Hühnern 2c. Für 4—6 Personen.

Bei anhaltend trockenem Wetter kaufe man keine Steinpilze, sie sind dann meist wurmstichig.

265. Champignons zu stowen.

Die Champignons gehören zu den wohlschmeckendsten und am leichtestverdaulichen Pilzen, und zwar sind die Feldchampignons schmackhafter, aromatischer und gesünder, als die künstlich gezogenen. Sie haben einen weißen oder gelblich schuppigen Kopf, dessen faserige Innenseite zuerst rosenroth, dann rothbraun und schwarz wird. — Die jungen, noch ganz festen wäscht man nur sehr sauber, bei den großen schält man die Oberseite und schabt die innere Seite leicht aus, — kocht und bereitet sie im Uebrigen wie die Steinpilze (264).

266. Barawiken oder Champignons zu braten.

Große feste, recht frische Barawiken oder Champignons putzt man sauber, nachdem man sie vom Stengel befreit, legt sie unzerschnitten

in eine irdene Schüssel, bestreicht sie leicht mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit Salz und 1 Prise Pfeffer und läßt sie so ein paar Stunden stehen. Dann brät man sie auf einem Rost über hellem Feuer auf beiden Seiten braun, — je nach der Größe in 5 bis 10 Minuten, richtet sie auf einer heißen Schüssel an und beträufelt sie mit Citronensäure. — Statt auf einem Roste brät man die Pilze auch auf einer Pfanne in Butter braun. — Zur Sauce schwitzt man ein wenig fein geschnittene Zwiebel in Butter weich, verdickt sie mit ein wenig Mehl und Bouillon (26), würzt sie mit Salz und einer Prise Pfeffer und läßt die Sauce rasch aufkochen.

267. Gailings (gelbe Riezchen).

Sie werden nur von der Wurzel befreit, gut abgebrüht, in Stücke geschnitten oder grob gehackt und wie die Barawiken behandelt (264). Alle sonst vorkommenden, eßbaren Riezchen werden auf gleiche Weise bereitet.

268. Morcheln.

Die frischen, wie die getrockneten Morcheln müssen mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden, da sie in ihren Runzeln und Falten eine Menge Sand enthalten. Man muß sie aufmerksam beschneiden, mehrmals waschen, mit reichlichem Wasser aufsetzen, wenn sie aufgekocht, tüchtig umrühren, mit dem Schaumlöffel ausheben, wieder überspülen, noch einmal brühen (27) und so lange waschen, bis das Wasser ganz klar bleibt. Dann zerschneidet man sie nach Belieben oder hackt sie grob und dämpft etwa 1 gehäuften Teller voll der zerschnittenen Morcheln mit 1—2 Löffeln Butter bei gelindem Feuer ca. $^1/_2$ Stunde, tummt sie mit $^1/_2$ Quartier Bouillon oder 2 Löffel saurem Schmant an (26), dämpft sie ganz weich und würzt sie mit Salz, 1 Löffel fein gehackter grüner Petersilie und einer Prise geriebener Muskatnuß.

Oder man tummt die in Butter weich gedämpften Morcheln mit kräftiger Fleischbrühe an, giebt 1 Glas Roth- oder Weißwein dazu, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Citronensäure und legirt sie mit 2 Eigelb (30).

269. Morcheln mit Krebsen und Spargel.

In die Mitte der Schüssel thut man in Salzwasser mit etwas Butter weich gekochten Spargel (255), um denselben gestowte Morcheln mit ihrer Sauce, garnirt diese rund herum mit rein gemachten Krebsschwänzen und Scheeren, beträufelt das Ganze mit Krebsbutter und servirt zu diesem sehr schmackhaften Gericht: gebratenen Lachs, gebackene Hühner-, Kalbs-, Lammscoteletten 2c.

VI. Abtheilung.

Fische und Krebse.

270.

Ueber Fische im Allgemeinen.

Alle Fische müssen, wenn sie schmackhaft sein sollen, lebend gekauft werden. Man tödtet sie, indem man sie auf den Kopf oder das Genick derb schlägt, oder in die Spitze des Schwanzes sticht; dann schneidet man den Bauch auf und nimmt die Eingeweide vorsichtig heraus, damit die Galle nicht zerreißt, welche unter den Flossen am Kopfe sitzt. Den Rogen oder die Milch kocht man immer mit oder benutzt sie zur Fischsuppe.

Bei todten Fischen achte man darauf, daß das Fleisch sich fest anfühlt und die Kiemen dunkelroth sind.

Das Abschuppen der Fische geschieht durch Aufwärtsschaben mit dem Messer oder mittelst einer Reibe. Schleimige Fische, als: Schleie, Quappen, lassen sich am leichtesten abschuppen, wenn man sie vorher rasch mit kochendem Wasser begießt.

Beim Kochen der Fische gelten dieselben Regeln, wie beim Fleisch. Sie bleiben saftiger, wenn sie mit kochendem Wasser aufgesetzt werden. Für Fische, die heil servirt werden sollen, setzt man in einem Kessel, in dem sie bequem, ohne gebogen zu werden, Platz haben, nur so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, mit 1—2 Petersilien, 1—2 Zwiebeln, 1 Löffel Pfeffer- und Gewürzkörnern und so viel Salz, daß die Suppe recht kräftig schmeckt, auf's Feuer, läßt die Brühe erst tüchtig durchkochen, bevor man die, mindestens $^1/_2$ Stunde zuvor mit Salz eingeriebenen und wieder abgetrockneten Fische hinein thut. — 1 Löffel Butter oder leichte Bouillon der Brühe zugefügt, erhöht den Wohlgeschmack des Fisches.

Bei Fischen von zartem Fleisch, wie Forellen, Brachs ꝛc., die leicht zerfallen, empfiehlt es sich, der Brühe einige Löffel Essig, nach Belieben auch 1 Flasche Weißwein hinzuzufügen.

Fische, welche blau gekocht werden sollen, werden nicht geschuppt, man berühre sie so wenig wie möglich mit den Händen, damit der Schleim, der das Blauwerden verursacht, sich nicht von den Schuppen abreibt.

Bei Seefischen oder solchen aus moorigem Wasser muß man gegen Ende des Siedens einige feurige Holzkohlen ins Wasser werfen.

Dunkelfarbige Hechte und Barse sind den helleren vorzuziehen.

Das Garsein der Fische erkennt man, wenn sie in der Brühe schwimmen, das Weiße der Augen hervortritt und die Flossen sich leicht herausziehen lassen.

Man rechnet bei einem Mittagessen von 2—3 Gängen ca. $^1/_2$ Pfd. Fisch à Person, — bei größeren Diners genügt selbstverständlich ein kleineres Quantum.

Während der Laich- oder Vermehrungszeit soll man nachfolgende Fische nicht kochen:

Barse — im März und April,
Brachse und Karpfe — im Mai, Juni, Juli und August,
Hecht — im Februar, März und April,
Quappen — im Januar und Februar,
Sandart — im März, April und Mai,
Schleie — im Mai, Juni und Juli.

---

271. Aal blau zu kochen.

Den lebendigen Aal greift man mit einem leinenen Tuche hinter dem Kopfe an, hält ihn fest, schneidet ihm gleich mit einem scharfen Messer die Rückengräte quer durch, so daß der Kopf daran hängen bleibt, schneidet ihm den Bauch auf, entfernt Eingeweide und Galle, legt ihn in eine Schüssel und bestreut ihn mit Salz, damit er sich abschleimt. Dann wird er in fingerlange Stücke geschnitten, gewaschen und geblaut, d. h. man übergießt ihn mit kochendem Essig und läßt ihn einige Minuten darin liegen (270). Inzwischen kocht man Wasser (so viel, daß der Fisch davon bedeckt wird) mit Salz, 1—2 Zwiebeln, einigen Nelken, Pfeffer, Gewürz, 2—3 Lorbeerblättern, etwas Salbei (auch Ingwer) auf, thut die Aalstücke hinein und kocht sie in 15 bis 20 Minuten gar. — Wenn der Fisch nicht gleich angerichtet werden kann, nimmt man ihn vom Feuer und bedeckt ihn mit einem Stück Papier, was bei allen blau gekochten Fischen zu empfehlen ist, weil sie dadurch ihre blaue Farbe behalten und an Geschmack nicht verlieren.

Man garnirt ihn mit einfacher oder gerösteter Petersilie (167) und reicht ihn kalt oder warm mit Essig und Oel, Citrone oder Remouladensauce (462).

Den nachgebliebenen Fisch bewahrt man am besten in der Brühe auf.

272. Gekochter und gerösteter Aal in Gallert.

Man tödtet den Aal am leichtesten, wenn man ihn mit einem Tuche anfaßt, den Kopf derb gegen eine scharfe Tischkante schlägt, den Fisch dann schnell in eine Schüssel legt, reichlich mit Salz bestreut, bedeckt und so einige Zeit stehen läßt. Dann hängt man ihn vermittelst eines um den Kopf geschlungenen Bindfadens an einen Haken, macht rund um den Kopf herum einen Einschnitt in die Haut und zieht diese schnell herunter. Dann wird der Aal (270) mit Salz abgerieben, ausgenommen, die Galle entfernt, in zweifingerbreite Stücke geschnitten und muß mit Salz bestreut 1 Stunde liegen; wird dann

abgetrocknet, in eine Kasserolle gelegt, mit Pfeffer, Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Zwiebel und so viel halb Essig und Wasser, daß der Aal bedeckt ist, weich gekocht und wenn nöthig, noch Salz hinzugethan. Der Aal wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gethan, die Brühe, zu der man 2—3 Blättchen aufgelöste Gelatine (10) gegeben, durch ein Sieb darüber gegossen und kalt gestellt.

Sehr zu empfehlen ist es, den Gallert auf folgende Art zu bereiten:

Gut gereinigten, in Stücke geschnittenen Aal läßt man einige Stunden mit Salz leicht bestreut, stehen. Zum Rösten des Aales im Bratofen legt man 3—4 fingerdicke Hölzchen der Quere nach auf eine Pfanne, der Länge nach aber eine dünne Lage Stroh, dem die Aehrenköpfchen abgeschnitten und das man einige Mal durchs Wasser gezogen, um ihn vom Staub zu reinigen. Auf diese Strohlage werden die Aalstücke reihweise, durch kleine Zwischenräume unterbrochen, gelegt, mit zerschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt, Pfeffer, Gewürz und Salz bestreut. In die Zwischenräume steckt man harte, zerstückelte Schwarzbrodrinden, gießt so viel Wasser in die Pfanne, daß es die Höhe der Hölzchen erreicht, doch nicht das Stroh berührt. Bei mäßiger Hitze darf der Aal eine gute hellbraune Farbe annehmen. Umgewendet darf er nicht werden, weil er leicht beschädigt werden und zergehen könnte. Abgekühlt, werden die Aalstücke vorsichtig in ein Glasgefäß geschichtet. Hin und wieder zwischen jede Schicht Pfeffer, Gewürz und ringförmig zerschnittene spanische Zwiebel gestreut. (Die einfache Zwiebel würde im rohen Zustande zu unangenehm scharf wirken.) — Je nach der Menge des Fisches kocht man Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen, nicht ohne einige starke Prisen Salz, thut auch die Brühe von der Pfanne durchgeseiht hinzu, desgleichen weiße Gelatine, (auf 1 Stof Flüssigkeit $1^1/_2$ Loth), gießt den Essig abgekühlt über den Fisch und verschließt das Gefäß gut gegen den Zutritt der Luft. — Statt des Wassers läßt sich besser Weißwein verwenden, doch muß man dann die Säure abschmecken und etwas weniger Essig nehmen.

Man reicht den Aal mit einem Ueberguß von Gallert und Mayonnaisensauce (457) gemischt und garnirt ihn mit gerösteter Petersilie (167).

273. Gebratener Aal.

Man zieht dem Aal (272) die Haut ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn, schneidet ihn in Stücke und läßt diese mit Salz bestreut 1 Stunde liegen. Die mit einem Leinentuche abgetrockneten Stücke wendet man in Mehl, dann in geschlagenem Ei, darauf in Reibbrod, brät sie in Butter schön braun und servirt den gebratenen Aal mit Citronenscheiben oder gerösteter Petersilie (167).

274. Geräucherter Aal.

Man schneidet ihn in fingerlange Stücke und servirt ihn kalt oder auf der Pfanne durchhitzt mit Citronenscheiben oder Rühreiern.

275. Brachs zu kochen.

Man schuppt den Fisch, nimmt ihn aus (270) und läßt ihn mit Salz bestreut 1—2 Stunden liegen. Inzwischen kocht man so viel Wasser, daß der Fisch gerade bedeckt ist, mit 1—2 Petersilien, 1 bis 2 Zwiebeln, Lorbeerblatt, 1 Theelöffel Pfeffer- und Gewürzkörnern eine gute $^1/_2$ Stunde, giebt dann so viel Salz dazu, daß die Brühe recht kräftig schmeckt, legt den abgetrockneten Fisch hinein und kocht ihn gar (270). Zerlassene Butter und präparirten Meerrettig (459) servirt man dazu.

276. Brachs mit Bier- oder Rothweinsauce.

Man schuppt den Fisch (270), nimmt ihn aus, wäscht ihn, spaltet ihn der Länge nach, schneidet ihn in Stücke und läßt diese mit Salz bestreut 1 Stunde liegen. Inzwischen kocht man so viel schwaches Bier (oder halb Bier und Wasser), daß der Fisch davon bedeckt wird, mit 2 Petersilienwurzeln, 1 Zwiebel, Pfeffer, Gewürz, 1 Lorbeerblatt ca. $^1/_2$ Stunde, legt 1 Löffel Butter, Salz, etwas Essig oder Citronensäure und die Fischstücke hinein und kocht sie gar (270), hebt den Fisch auf eine Schüssel, daß er wieder heil aussieht und stellt ihn warm. In die Sauce thut man einen geriebenen Pfefferkuchen, kocht sie damit recht tummig, giebt einen Theil der Sauce durch ein Sieb über den Fisch, den anderen in die Saucière. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, so tummt man sie mit etwas Kartoffelmehl an. — Abgekochte Kartoffeln werden dazu servirt.

Statt des Bieres nimmt man auch Rothwein. Die Behandlung ist dieselbe.

277. Brachsen in Gallert.

Die Brachsen werden geschuppt (270), das Innere herausgenommen und rasch mit kaltem Wasser ausgespült, damit das Blut nicht daran bleibt, dann auf ein Brett gelegt, in dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit Salz bestreut. Inzwischen wird so viel Wasser, daß der Fisch kaum bedeckt ist, mit Pfeffer, englischem Gewürz, Lorbeerblättern, 2 Zwiebeln aufgekocht, die Fischstücke hineingelegt, unter fleißigem Schäumen gar gekocht, etwas Essig und, wenn nöthig, Salz hinzugefügt. Hierauf legt man den Fisch mit einem Schaumlöffel recht vorsichtig auf ein Brett, zieht alle schwarze und graue Haut von den

Stücken, kehrt sie zur Seite und zieht vorsichtig die Rückgratgräte mit den Bauchgräten heraus, so daß die Stücke heil bleiben, füllt sie in eine, mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel oder Form, die man nach Gefallen mit grünen Blättern oder Citronenscheiben auslegt. Glaubt man die Suppe noch zu lang und daß sie nicht binde, so hat man sie nur ein wenig mehr zuzukochen oder einige Blättchen aufgelöste Gelatine (10) hinzuzufügen; ein kleines Stück Zucker giebt einen milden Geschmack. In ein Haarsieb deckt man dann ein reines leinenes Tuch, legt es auf die Schüssel mit dem Fisch und gießt die Suppe so heiß hinein. Einen Tag vor dem Gebrauch muß der Gallert gekocht werden, sonst gallert er nicht. (Siehe 281.)

278. Gebratene Butten.

Butten werden ausgenommen, gewaschen und mit Salz bestreut. Nachdem sie $^1/_2$ Stunde so gelegen, werden sie mit Ei, Mehl und Reibbrod panirt (32) und in Butter oder Fett von beiden Seiten hübsch braun gebraten.

279. Gekochte Butten.

Die Butten werden ausgenommen, gewaschen und in leichtem Salzwasser abgekocht. — Eine Einbrenne (26) verdünnt man mit der Fischbrühe, kocht sie mit 1 Löffel saurem Schmant, fein gehackten grünen Petersilienblättern und etwas Schnittlauch durch, gießt diese Sauce über die Fische und reicht abgekochte Kartoffeln dazu.

Man servirt sie auch mit einer holländischen (454) oder Kapernsauce (449).

280. Gekochter Dorsch.

Man wäscht den Fisch, nimmt ihn aus (270), wäscht ihn nochmals, kocht ihn in Salzwasser gar (270) und giebt dazu zerlassene Butter (447), Senf- (467), Eier- (450), Kapern- (449) oder holländische Sauce (454).

281. Fischgallert.

Einen Brachs, Alant oder Karpfen nimmt man aus, wäscht ihn sauber, ohne ihn zu schuppen, thut ihn in Wasser, das mit Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel und Gewürz aufgekocht ward, läßt ihn gar kochen, legt ihn auf ein Brett, entfernt die Haut und die Gräten, und zerlegt ihn in kleine Stücke. Eine Fischfarce (191) rollt man in Form einer dünnen Wurst in ein Mousseline-, oder mit Butter bestrichenes Leintuch, kocht sie in der Fischbrühe gar, schneidet sie, erkaltet, in dünne Scheiben, thut diese mit den Fischstücken abwechselnd in eine präparirte

Form und gießt die Fischbrühe, die man mit Essig, einer Prise Zucker und einigen Blättchen aufgelöster Gelatine (10) vermischt hat, abgekühlt durch ein feines Sieb darüber.

Man servirt den Gallert mit präparirtem Meerrettig (459) oder einer Mayonnaisensauce (457).

Reste eines großen Fisches lassen sich auf diese Art gut verwenden. Zur Farce nimmt man einen kleinen Hecht und kocht Kopf und Gräten desselben mit obengenanntem Gewürz und Gelatine zum Aspic.

282. Fischplätzchen.

Gekochte Fische oder deren Ueberbleibsel werden von den Schuppen, Haut und Gräten befreit, fein gehackt und in geschmolzener Butter durchgeschwitzt. Sodann werden in Milch geweichtes Brod, 2 Eier, Salz, $^1/_2$ geriebene Zwiebel, Citronenschale, Muskatblüthe und Pfeffer dazu gemischt, runde Cotelettchen daraus geformt, panirt (32) und in Butter oder Fett gebraten.

283. Forellen.

Man nimmt die Fische durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauch, dicht am Kopfe, aus, wäscht und schuppt sie (270), säubert sie inwendig gut mit einem schmalen, spitzigen Messer, kocht sie einfach in Salzwasser mit etwas Essig oder Weißwein gar (270) und servirt sie mit frischer oder zerlassener Butter. — Oder man krümmt sie, indem man den Schwanz im Maule mittelst eines Fadens befestigt, übergießt sie mit warmem Essig, bedeckt sie mit Papier und stellt sie womöglich in Zugluft, damit sie beim Abkochen nicht aufreißen. Inzwischen kocht man ein wenig Wasser mit etwas Weinessig oder halb mit Weißwein (die Fische dürfen nur knapp bedeckt sein) — 1 Löffel Salz und wenig Gewürzen (um der Forelle das ihr eigene feine Aroma nicht zu schmälern) auf, legt die Forellen ein, läßt sie höchstens $^1/_4$ Stunde auf sehr gelindem Feuer leise gar kochen, nimmt sie heraus, besprengt sie mit etwas kaltem Wasser, garnirt sie mit Petersilie und servirt sie mit frischer Butter, Essig und Oel oder einer holländischen Sauce (454).

Sehr schmackhaft ist der Fisch in Rothwein gedämpft, die Brühe mit ein wenig Mehl und Butter verdickt (26). Auch brät man ihn heil oder in Stücken wie den Hecht (285), servirt dazu Kapern- (449), Sardellen- (465) oder Tomatensauce (468), — oder dämpft ihn in Krebsbutter und giebt ihn mit einer Krebssauce (455) auf.

Die Forellen sind am fettesten und schmackhaftesten im Mai, Juni und Juli. Ihr Fleisch ist sehr leicht verdaulich und wird deshalb Kranken und Reconvalescenten oft verordnet, doch müssen sie möglichst sofort, wenn sie aus dem Wasser kommen, zubereitet werden, da sie

sehr schnell abstehen und an Geschmack verlieren. Die kleinen Bachforellen sind feiner und schmackhafter, als die großen.

284. Hecht blau zu kochen.

Nachdem der Fisch gereinigt (270), krümmt man ihn, indem man den Schwanz mittelst einer Nadel oder eines Bindfadens im Maule befestigt, — legt ihn in eine Schüssel und übergießt ihn mit kochendem Essig. Inzwischen kocht man Wasser mit Salz, 1 Zwiebel, Pfeffer, Gewürz und Lorbeerblatt gut durch, thut den Hecht hinein, läßt ihn 5 Minuten darin kochen, schäumt ihn und läßt ihn noch ca. 1/2 Stunde warm stehen, ohne daß er weitersiedet.

Man garnirt ihn mit Petersilienblättern, Citronenscheiben und abgekochten Kartoffeln und giebt zerlassene Butter und Meerrettig (459) dazu.

285. Gebratener Hecht.

Mittelhechte, auch Spiegelhechte genannt, werden geschuppt (270), ausgenommen, gewaschen, der Länge nach gespalten, in Stücke geschnitten, die mit Salz bestreut, 1/2 Stunde liegen müssen. Ein Löffel Butter oder Fett wird in der Pfanne braun gemacht, die Fischstücke in Ei, Mehl und Reibbrod zu gleichen Theilen gewühlt, und von beiden Seiten braun gebraten.

Man giebt abgekochte Kartoffeln und Strickbeersaft oder rothen Kohlsalat dazu.

286. Gefüllter Hecht.

Nachdem ein großer Hecht geschuppt und gereinigt ist (270), wird ihm der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen und die Gräten vorsichtig entfernt, so daß die Haut nicht beschädigt wird. Nun füllt man ihn mit einer Fischfarce (191), die man mit der fein gehackten Hechtleber vermischt, näht den Bauch zu, spickt den Fisch von beiden Seiten, bestreut ihn mit Salz, legt ihn auf die Pfanne, begießt ihn mit zerlassener Butter und läßt ihn unter Zufüllen von etwas Bouillon oder Wasser und fleißigem Begießen in 1/2—3/4 Stunde im Ofen gar backen.

Abgekochte Kartoffeln und eine Kapern- (449) oder holländische Sauce (454), zu der man die Butter, in welcher der Hecht gebraten ist, mit verwenden kann, werden dazu servirt.

287. Gefüllter Hecht (russisch).

Man schuppt den Hecht, schneidet ihn längs des Rückgrates auf und löst behutsam, damit die Haut nicht zerrissen wird, alles Fleisch

und die Gräten aus derselben. Vom Fleische bereitet man eine Farce nach 191, vermischt sie mit einigen gehackten Sardellen, füllt die Farce in den Fisch, näht ihn zu, belegt ihn mit feinen Spähnen, umbindet ihn, damit er nicht die Form verliert und brät ihn, wie den gespickten Hecht, mit Butter und saurem Schmant (288). Dann legt man ihn auf eine Schüssel, befreit ihn von Spähnen und Schnur und begießt ihn mit der nachgebliebenen, durchgelassenen (29) Sauce.

288. Gespickter Hecht.

Den geschuppten und gereinigten Hecht spickt man wie einen Hasen, besalzt und bestreut ihn mit Reibbrod. Einen guten Löffel Butter macht man in der Pfanne braun, legt den, mit saurem Schmant bestrichenen Hecht hinein und bäckt ihn unter fleißigem Begießen und Zufüllen von etwas Bouillon oder Wasser in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gar. Zur Sauce giebt man 1 Löffel sauren Schmant, auch 1 Glas Rothwein, tummt sie an (26) und läßt sie durch ein Sieb.

Abgekochte Kartoffeln und Kohlsalat giebt man dazu.

289. Gestowter Hecht.

Man kocht 1 Petersilienwurzel und 2 Zwiebeln in Wasser halbweich, giebt 1 Löffel Butter, 1 Löffel sauren Schmant, Pfeffer, Salz und den gereinigten und zerschnittenen Hecht hinein, thut fein gehackte Petersilie, Citronensäure oder Kapern dazu, kocht den Hecht gar, nimmt ihn heraus und tummt die Sauce an (26). Wasser darf nur so viel genommen werden, daß der Fisch bedeckt ist. — Die Leber, bekanntlich das Wohlschmeckendste am Hecht, muß mitgekocht und, in Scheibchen zerschnitten, in der Sauce, die durch ein Sieb über den Hecht gegossen wird, mit servirt werden.

Abgekochte Kartoffeln giebt man dazu.

290. Hechtroulade (russisch).

Einen ca. 3 Pfd. schweren Hecht schuppt man (270), läßt ihn mit Salz bestreut einige Zeit stehen, wäscht ihn sauber und trocknet ihn mit einem Tuche ab. Dann schneidet man den Kopf ab, spaltet ihn längs dem Rückgrate, entfernt vorsichtig, damit die äußere Haut nicht beschädigt wird, alle Gräten und breitet ihn auf einer Serviette aus. Von 3 Eiern bereitet man ein Rührei nach 142, giebt das von den Gräten geschabte und fein gehackte Fischfleisch, 5—6 fein gehackte Sardellen, $^1/_2$ geriebene Zwiebel, $^1/_2$ in Milch geweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, 1 Löffel Butter, etwas geriebene Muskatnuß, feinen Pfeffer, Gewürz und Salz nach Geschmack hinzu, verrührt die

Farce gut und streicht sie über den ausgebreiteten Fisch, rollt ihn der Länge nach zusammen, wickelt ihn in die Serviette, umbindet und kocht ihn in Wasser, das mit den Fischgräten, Salz, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, Pfeffer, Gewürz und 2—3 Löffeln Essig aufgekocht ist, in ca. $^1/_2$ Stunde gar, — nimmt die Roulade heraus, legt sie, erkaltet, eine Nacht unter eine leichte Presse (16), entfernt dann die Serviette und servirt die Roulade in Scheiben mit, aus der Brühe bereitetem Aspic (133), einer Senf= (467) oder Mayonnaisen=Sauce (457).

291. Kabeljau (Stockfisch).

Der Kabeljau, ein an der Küste Islands, Norwegens, Schottlands vorkommender Raubfisch, wird wenig frisch versendet, kommt frisch gesalzen, in Fässern verpackt, als Laberdan oder, an der Luft ungesalzen getrocknet, als Stockfisch in den Handel. Frischer Kabeljau ist am besten von Oktober bis Mitte Januar, im April bis Mai. Man kocht den großen Fisch nie auf einmal, sondern in Stücken, da der obere Theil bedeutend breiter und dicker ist, als der untere, dieser also zerfallen müßte, bevor der erstere gar würde. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft und zart, nur achte man beim Einkauf darauf, daß das Fleisch beim Druck sich noch fest und steif anfühlt. — Man wässert den Fisch einige Stunden in frischem Wasser, bevor man ihn schuppt und sorgsam reinigt. Inzwischen bereitet man eine kräftige Brühe von Wasser, Salz, Lorbeerblatt, Gewürz und allerlei Wurzelwerk, das man mit Butter oder Speckwürfeln weich dämpft (270), filtrirt sie (29), fügt Weißwein und einige Löffel Essig dazu, bringt die Brühe zum Kochen, legt den Fisch hinein, kocht ihn gar und servirt ihn mit einer Austern= (445), Krebs= (455) oder Eiersauce (450).

Der gesalzene Kabeljau muß mindestens 24 Stunden in öfter erneuertem Wasser weichen, bevor er, wie der frische, gekocht und servirt wird.

Das Fleisch des getrockneten Kabeljau muß weiß und nicht gelblich sein. Man bekommt den Stockfisch meist schon aufgeweicht zu kaufen; will man ihn selbst weichen, so verfährt man auf folgende Weise: Man legt ihn auf einige Minuten in Wasser, klopft ihn tüchtig mit dem Holzhammer, um ihn mürbe zu machen, wässert ihn 24 Stunden in, mit 1 Löffel Pottasche vermischtem Wasser, ebenso lange in starker Holzaschenlauge, läßt ihn dann noch 3—4 Tage in öfter erneuertem, weichem Wasser an einem kühlen Ort liegen, bis er völlig weiß geworden ist. Dann löst man das Fleisch aus Haut und Gräten, theilt es in fingerlange Stücke, legt sie in eine Kasserolle mit kaltem Wasser, stellt letztere 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo der Fisch allmählich warm, aber ja nicht heiß werden darf. Um den unangenehmen Geruch des Stockfisches zu vermeiden, wirft man einige

glühende Holzkohlen ins Wasser, worin der Fisch dicht vor dem Anrichten flüchtig aufkochen darf, nimmt den Schaum und die Kohlen sorgfältig ab, läßt den Fisch auf einem Sieb ablaufen, salzt ihn leicht und servirt ihn mit Kartoffeln, präparirtem Senf und brauner Butter (446), einer Senf- (467) oder Sardellensauce (465).

292. Gestowte Karauschen.

Die Fische müssen reingemacht, geschuppt werden (270) und mit Salz besprengt 1 Stunde stehen. Ein guter Löffel Butter wird in der Kasserolle mit 1 Löffel Mehl gebrüht, 2 Löffel saurer Schmant, eine kleine Hand voll fein gehackte Petersilienblätter, etwas Dill, geschnittener Lauch, feiner Pfeffer und etwas Wasser hinzugefügt und durchgehitzt. Nun werden die Fische hineingelegt (dürfen nur knapp mit der Sauce bedeckt sein) und auf kleinem Feuer gar gekocht. Zur Sauce kommt nach Belieben auch etwas Citronensäure.

Abgekochte Kartoffeln werden dazu gegeben.

293. Karpfen zu kochen.

Der Karpfen wird auf gleiche Art wie der Brachs gekocht und servirt (275).

294. Karpfen in Bier.

Kleinere Karpfen werden ganz wie der Brachs nach Nr. 276 in Bier gekocht.

295. Karpfen mit Rothwein.

Man schlachtet den Karpfen (270) und fängt das Blut in 1/2 Tasse Essig auf, schuppt und nimmt ihn aus, wäscht ihn, bestreut ihn mit Salz und legt ihn unzerschnitten in eine Kasserolle, giebt 1 Quartier Wasser, ebenso viel Rothwein, das Blut, einige Citronenschalen und etwas Zucker darüber und kocht den Fisch auf starkem Feuer verdeckt gar. Dann hebt man den Karpfen behutsam auf eine Schüssel, — giebt in die Sauce 1 Löffel Butter, tummt sie mit geriebenem Pfefferkuchen oder Reibbrod an, daß sie recht gebunden ist, streicht sie durch ein Sieb und servirt sie apart zum Fisch. Kartoffeln und Meerrettig (459) werden dazu gereicht.

296. Krebse.

Die Krebse werden sauber abgewaschen, indem man sie mehrmals mit frischem Wasser übergießt und mit einem Stäbchen hin und her wendet, auch sorgfältig ausgesucht, damit sich kein todter unter ihnen

befindet, den man am ausgestreckten Schwanz und an der bleicheren Farbe leicht erkennt. Inzwischen setzt man so viel Wasser, daß die Krebse reichlich bedeckt sind, mit einer Hand voll, in ein Mullläppchen gebundenen Kümmelsamen oder Dill auf's Feuer, giebt so viel Salz dazu, daß die Brühe kräftig schmeckt (auf 3—4 Stof ca. 1 Löffel voll), — nach Belieben auch 1 Löffel Butter und etwas Weißwein, was den Wohlgeschmack der Krebse sehr erhöht, — schüttet die Krebse in die stark kochende Brühe, läßt sie 10—15 Minuten zugedeckt kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel und servirt sie möglichst heiß.

Krebse sind am schmackhaftesten vom Mai bis August, in den Monaten ohne r. Im Keller, in einem naß gemachten Zuber, mit frisch gepflückten Brennnesseln oder grüner Petersilie leicht bedeckt, lassen sie sich einige Tage ohne Nahrung halten, doch ist es besser, sie des Abends mit etwas fetter Milch oder Bier, in dem man 1 Ei zerklopft hat, zu übergießen, wodurch sie fetter und wohlschmeckend werden. In diesem Falle muß man aber die Krebse, wie auch den Zuber jeden Morgen mit frischem Wasser abspülen, denn falls die Milch oder das Bier sauer würden, müßten die Thierchen sterben. Mit der nöthigen Sorgfalt kann man sie in dieser Weise einige Wochen halten und förmlich mästen.

297. Abgekochter Lachs (Taimchen).

Der Fisch wird mit einem Messer abgeschabt, ausgenommen und mit gesalzenem Wasser und Gewürz gar gekocht (270).

Man reicht dazu zerlassene (447) oder tummige Butter (448), die man durch Hinzuthun von Krebsbutter, Krebsschwänzen, Spargeln, Morcheln, Champignons ꝛc. verfeinert, eine holländische (454), Kapern- (449) oder Mayonnaisen-Sauce (457).

298. Gebratener Lachs.

Man nimmt dazu ein Rippen- oder Bauchstück, zerschneidet es in 2fingerbreite Stücke, bestreut diese von beiden Seiten mit Salz, läßt sie eine Weile damit durchziehen, wühlt sie in Ei und Reibbrod mit Mehl gemischt (32), macht 1 Löffel Butter braun, legt die Lachsstücke hinein und brät sie von beiden Seiten hübsch braun.

Man reicht abgekochte Kartoffeln, Citronenscheiben, Strickbeersaft oder frischen Gurkensalat dazu. Auch ist gebratener Lachs eine empfehlenswerthe Beigabe zu frischen Gemüsen.

299. Gestowter Lachs.

Der Lachs wird in Stücken oder auch ganz in die Kasserolle gelegt, so daß die Haut nach oben liegt, mit 1 Löffel Butter, saurem

Schmant, so viel Wasser, daß der Fisch knapp bedeckt ist, Pfeffer und Salz auf kleinem Feuer langsam gar gedünstet. 1 Löffel Mehl knetet man in etwas Butter, rührt es in die kochende Brühe, fügt Citronensäure und fein gehackte Petersilie dazu, kocht Alles durch und servirt den Fisch in der Sauce mit abgekochten Kartoffeln.

Durch Hinzuthun von Krebsbutter, Krebsschwänzen, Champignons ꝛc. kann man die Speise verfeinern.

300. Lachs mit Carotten, Erbsen oder Spargel.

Ein Stück Lachs wird in die Kasserolle gelegt, die Haut nach oben, mit Salz bestreut und mit so viel Wasser, daß er knapp bedeckt ist, gar gekocht. Auf der Schüssel wird er in Scheiben geschnitten und mit gestowten Carotten (206) oder Erbsen (208) reichlich übergossen, nach Belieben noch eine holländische Sauce dazu gereicht (454).

301. Lachs-Mayonnaise.

Ein Stück Lachs wird abgekocht (297), auf eine Schüssel gelegt, nach dem Erkalten mit einer Mayonnaisen-Sauce (457) übergossen und mit Aspic, Krebsschwänzen, grünem Salat, abgekochten Eiern, Radieschen ꝛc. geschmackvoll garnirt.

Man kann den Fisch auch in kleine Stücke theilen, diese in der Mayonnaisen-Sauce leicht umrühren, bergförmig aufschichten und auf obige Art garniren.

302. Neunaugen zu braten.

Die Neunaugen werden gut abgewaschen, in ein tiefes, hölzernes Geschirr gelegt, mit einer großen Hand voll feinen Salzes bestreut und mit der Rückseite eines hölzernen Kochlöffels stark geklopft, daß sie recht schäumen, dann mit einem Tuche trocken abgewischt. Einen Rost macht man auf reinen glühenden Kohlen recht heiß, legt ihn mit den rein gemachten Neunaugen dicht voll, streut ganz feines Salz darüber und brät sie auf gutem Kohlenfeuer so lange, bis sie beim Biegen brechen. Dann kehrt man sie um, streut wieder Salz auf und brät die andere Seite wieder so lange, legt sie dann der Länge nach auf eine warme Schüssel, tropft Citronensaft darauf und bringt sie so heiß als möglich zur Tafel. — Noch saftiger und schneller kann man sie im Ofen braten, der eben ausgeheizt ist und nur noch eine reine Kohlengluth hat; dann werden sie aber nicht umgekehrt, sondern müssen auf einmal gar werden.

303. Neunaugen zu mariniren.

Die gebratenen Neunaugen (302) legt man in dichten Schichten, zwischen welche man etwas Lorbeerblätter, Pfeffer und englisch Gewürz streut, in ein Gefäß, gießt 2 Theile Salzlake und 1 Theil Weinessig darüber und verwahrt sie verdeckt an einem kalten Orte.

Man servirt sie zerschnitten mit Essig und Senf oder einer Mayonnaisen-Sauce (457).

304. Sandart.

Der Sandart wird, nachdem er geschuppt, ausgenommen (270) und gewaschen, in scharfem Salzwasser, mit einigen, mit Nelken gespickten Zwiebeln gar gesotten. Man garnirt den Fisch mit Petersilienblättern und abgekochten Kartoffeln und giebt eine Eier- (450), holländische (454) oder Mayonnaisen-Sauce (457) dazu.

305. Gestowte Schleie.

Die Fische werden gereinigt (270), aufgeschnitten und nachdem die Eingeweide herausgenommen sind, in Stücke geschnitten und diese mit einem Tuch getrocknet. Dann werden sie in einem verdeckten Gefäß mit etwas Wasser, 1 Kochlöffel Reibbrod, 1 Kochlöffel Butter, $^1/_2$ Stof süßem Schmant, 2 geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Mußkatnuß, unter häufigem Schütteln gar gekocht.

306. Stinte zu kochen und zu braten.

Man nimmt die Stinte aus (270), läßt den Rogen oder die Milch darin und wäscht sie mit kaltem Wasser sauber ab. Inzwischen setzt man so viel Wasser, daß sie reichlich bedeckt sind, mit einigen kleinen Zwiebeln, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, einigen Stücken Grobbrodrinde und so viel Salz, daß die Brühe recht kräftig schmeckt, zum Kochen, thut die Fische hinein, kocht sie gar (270) und wirft dann einige feurige Holzkohlen hinein, wodurch der unangenehme Geruch abgezogen wird. — Kartoffeln und eine Senfsauce (467) werden dazu gegeben.

Die reingemachten Fische werden wie die Strömlinge in 307 panirt und gebraten.

307. Strömlinge zu kochen und zu braten.

Nachdem die Fische gewaschen, ausgenommen (270) und nochmals mit frischem Wasser gespült wurden, läßt man sie eine Weile besalzen

stehen. Wasser wird mit 1 Zwiebel, Salz und Gewürz aufgekocht, die Fische hineingethan und gar gekocht (270).

Abgekochte Kartoffeln und eine Kapernsauce (449) werden dazu gereicht.

Die gereinigten und gesalzenen Fische werden in Ei, Reibbrod und Mehl (oder auch Mehl allein) panirt (32), in Butter oder Fett von beiden Seiten braun gebraten und mit Kartoffeln, Citrone oder Strickbeersaft gegessen.

308. Barse zu kochen.

Die geschuppten, ausgenommenen, gewaschenen und mit Salz eingeriebenen Fische (270) werden in Salzwasser gar gekocht und mit abgekochten Kartoffeln und geriebenem Meerrettig, den man mit reichlich brauner heißer Butter übergießt, gegessen.

Man stowt die Barse auch wie den Hecht in Nr. 289.

309. Wemgallen zu stowen.

Nachdem man den Fischen die Eingeweide herausgenommen hat, schneidet man sie in Stücke (270), wäscht sie, kocht sie mit 1 Löffel Butter, einigen geriebenen Zwiebeln, etwas fein gehacktem Schnittlauch, Petersilienblättern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1—2 Löffeln Reibbrod und so viel süßem Schmant, daß die Sauce schön tummig wird und die Fische knapp damit bedeckt sind, in einem verdeckten Gefäß gar und giebt zuletzt Citronensäure nach Geschmack dazu.

310. Stör.

Ein Stück Stör von 4—5 Pfd. wäscht man gut, schabt die Haut völlig ab und läßt ihn mit Salz, ganzen Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und Zwiebelscheiben bestreut, einige Stunden stehen. Dann setzt man ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt ihn gut zugedeckt unter mehrmaligem Abschäumen langsam weich kochen ($^3/_4$ bis 1 Stunde) und servirt ihn mit einer Champignons- (451), Austern- (445), Senf- (467) oder Kapernsauce (449).

Oder man schneidet den gewaschenen und gehäuteten Fisch in fingerdicke Scheiben und kocht diese langsam unter fleißigem Abschäumen in kochendem, stark gesalzenem Wasser mit oder ohne Zuthat von Wurzelwerk und Gewürz (270) weich, hebt die Scheiben mit dem Schaumlöffel aus der Brühe, läßt sie gut abtropfen, ordnet sie auf einer Schüssel, bestreut sie mit hart gekochten, zerhackten Eiern und übergießt sie mit kochend heißer brauner Butter (446).

VII. Abtheilung.

Fleischspeisen.

A. Rindfleisch.

311.

Das Rindfleisch spielt die Hauptrolle bei der Ernährung des Menschen und wird gutes, gesundes Mastfleisch von keinem andern Fleisch an Nährwerth übertroffen. Es ist viel leichter verdaulich und enthält — nach den Ergebnissen chemischer Untersuchungen — ein etwa 10 Pfd. schweres Stück Fleisch vom Mastochsen, dem Gewichte nach, ebenso viel nährende Bestandtheile von entschieden besserer Qualität, als 15 Pfd. Fleisch geringeren Werthes.

Deshalb sollte jede Hausfrau beim Einkauf des Rindfleisches weniger auf die Billigkeit des Preises, als auf die gute Beschaffenheit desselben achten.

Das Fleisch des gesunden, guten Mastviehes ist schön hellroth, hat kürzere, zartere Fasern, die überall mit hellgelblichem Fett durchwachsen sind, fühlt sich auch fest an und macht den darauf drückenden Finger kaum naß, während gewöhnliches, schlechtes Fleisch Flüssigkeiten austreten läßt, dunkler aussieht, lange, grobe Fasern und kein Fett hat.

Junges Rindfleisch, an der lebhaft rothen Farbe und dem weißen Fett erkenntlich, giebt saftige Braten und gutes Fleisch zum Dämpfen und Kochen, aber nur schwache Suppen, während das Fleisch von älteren Thieren zum Essen zäh und trocken, dagegen kräftige, wohlschmeckende Suppen liefert.

Während eine gute Suppe möglichst frisch geschlachtetes Fleisch verlangt (33), so muß es zum Braten und Dämpfen altschlachten und mürbe sein, d. h. im Sommer 4—6, im Winter 10—12 Tage an einem kühlen, luftigen Ort gehangen haben, ohne daß es im mindesten übelriechend werden darf.

Zum Braten im Ofen wählt man das Filet oder Häschen (der zarteste Theil des Rindes), die dicken, kurz abgehauenen Rippen (das sogenannte Roastbeef) oder ein Sackstück. — Zum Schmoren im Grapen ist das Sack- und Schwanzstück empfehlenswerth. Tüchtiges Klopfen mit einem Holzhammer macht das Fleisch mürbe, doch hat dies stets gegen den Faden und kurz vor dem Gebrauch zu geschehen. — Rindfleisch wird nicht gewässert, sondern nur leicht in kaltem Wasser abgewaschen. — Das zu bratende Fleisch darf nicht zu stark mit Salz eingerieben werden, da es dadurch zähe wird, auch darf es nicht besalzen stehen bleiben, sondern muß gleich in den heißen Ofen (1). — Ein Braten kann nur durch sehr fleißiges Begießen saftig erhalten werden. Um ihn nicht zu entkräften, ist das Hineinstechen mit einer Gabel zu vermeiden.

Um das Fleisch längere Zeit — mehrere Wochen, ja selbst Monate — frisch zu erhalten, verwendet man Salicylsäure in folgender Weise: in einer Lösung von 300 Theilen Wasser und 1 Theil Salicylsäure (auf 1 Spann ungefähr 2—2$^1/_2$ Loth) läßt man das Fleisch, je nach der Größe des Stückes, $^1/_4$—1 Stunde lang weichen, dann abtropfen und bewahrt dasselbe in einem verschließbaren Topfe oder Holzgefäße auf. — Vor der Verwendung muß das Fleisch sorgfältig abgespült und gewaschen werden.

Ein in Essig ausgedrücktes Leintuch um das Fleisch geschlagen, erhält es mehrere Tage frisch.

In Betreff der Zubereitung gilt:

gut gebratenes und gedämpftes Fleisch	für nahrhaft	und	leicht	verdaulich,
gekochtes Fleisch bei richtiger Behandlung	auch „	„ ,	jedoch schwerer	„
in Essig eingelegtes Fleisch	für wenig	„ ,	„ leicht	„
gesalzenes Fleisch	„ „	„	und schwer	„

Man rechnet bei Beefsteaks, wie bei allem schieren (knochenlosen) Fleisch ca. $^1/_2$ Pfd. à Person (s. Vorwort).

312.
Ueber die Bereitung der Saucen zu den verschiedenen Braten.

Nachdem der Braten herausgenommen und warm gestellt, wird von der Sauce das oben schwimmende Fett mit dem Löffel abgeschöpft (21), die Pfanne auf's Feuer gesetzt und die angesetzte Jus mit so viel Wasser, als zur Sauce nöthig, unter fortwährendem, starkem Rühren mit dem Holzlöffel losgekocht (die Pfanne muß ganz blank geworden sein). Dann rührt man 1 Löffel sauren Schmant dazu, kocht die Sauce ordentlich damit durch, daß sie hübsch tummig wird und giebt sie durch ein Sieb in die erwärmte Saucière.

Eine gute Sauce muß kräftig, nicht salzig, gelbbraun und etwas tummig sein. Letzteres wird sie meist genügend durch den sauren Schmant; — sollte dies einmal nicht ausreichend sein, wird sie mit $^1/_2$ Theelöffel, in wenig Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl angetummt (26). Ist die Sauce einmal etwas zu salzig oder zu dunkel gerathen, kann sie durch Hinzufügung von etwas süßer Milch gemildert werden; — falls sie nicht kräftig genug ist, verbessert man sie leicht mit einigen Tropfen Soja, oder einer Messerspitze Fleischextract.

313. Fleischextract.

Liebig'scher Fleischextract sollte in keinem Haushalte fehlen. Eine reichliche Messerspitze davon genügt, 1 Stof schwacher Knochenbouillon den nöthigen Gehalt und Wohlgeschmack, oder einer matten Sauce Kraft und Farbe zu verleihen.

314. Roastbeef.

Man läßt 1 Löffel Nierenfett (21) in der Pfanne heiß werden, legt dann das mit Salz bestreute, ca. 15—20 Pfd. schwere Roastbeef,

(von dem das Lappenstück und ein Theil des, das Häschen bedeckenden Nierenfettes abgeschnitten ist), hinein, so daß das Häschen nach oben zu liegen kommt, schiebt es in den stark geheizten Ofen, giebt allmälich ca. 1 Quartier heißes Wasser dazu und läßt es unter fleißigem Begießen, (das sehr wichtig ist), ca. 1 Stunde braten, wendet den Braten dann auf die andere Seite und läßt ihn noch $^1/_2$—1 Stunde, stets fleißig begießend, braten. Nach Belieben bestreut man $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten den Braten mit ein wenig Reibbrod. — Das Fleisch darf nicht ganz durchgebraten sein, muß inwendig am Knochen noch röthlich aussehen. — Man servirt den Braten mit geschabtem Meerrettig und braunen Kartoffeln. — Die Sauce wird entfettet und durch ein Sieb gestrichen (312). Für 10—15 Personen.

315. Boeuf à la mode.

Aus einem Rippen= oder Schwanzstück (311) von 8—10 Pfd. entfernt man alle Knochen, klopft und wäscht es, legt es auf ein Brett, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, wickelt es zusammen, umbindet es, legt es in einen Topf, gießt mit 1 Citronenschale aufgekochten Wein= essig, dem man 1 Flasche Bier hinzufügen kann, erkaltet darüber und läßt es 1—2 Tage verdeckt stehen. — In einem Grapen läßt man 1 Löffel Nierenfett heiß werden, legt das Fleisch darauf, läßt es bei häufigem Wenden braun werden, giebt den Saft 1 Citrone, etwas geriebenes Grobbrod und etwas Wasser dazu und läßt es $2^1/_2$ bis 3 Stunden bei häufigem Begießen, verdeckt, weich schmoren. — Die Sauce (312) wird entfettet, mit etwas saurem Schmant durchgekocht (312) und durch ein Sieb zum Theil über den Braten, der Rest in die Saucière gegeben.

316. Boeuf à la mode mit Trüffeln.

Das von den Knochen befreite, mit Salz und Pfeffer eingeriebene Rippenstück (315) wird mit Speckstreifen und Trüffelstücken gespickt, fest zusammengebunden und in einem Grapen mit 1 guten Löffel hell= braun gemachter Butter, einigen Speckscheiben und einigen Löffeln Bouillon oder Wasser in 2—3 Stunden weich geschmort. Dann wird das Fleisch in einer Schüssel warm gestellt, — die Speckscheiben heraus= genommen, das Fett abgeschöpft, die Sauce mit etwas Bouillon, Citronenschale, einigen in Scheiben geschnittenen Trüffeln und 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht (312) und zuletzt mit 1 Glas Madeira durchgehitzt. Sie wird zum Theil über das in Scheiben geschnittene Fleisch, der Rest in die Saucière gegeben.

317. Rinderbrust zu braten.

Man setzt die Rinderbrust wie zur Suppe (45) auf, kocht sie, bis sie halb gar ist, nimmt sie alsdann heraus, legt sie in eine Pfanne, brät sie mit 1—2 Löffeln Rinderfett völlig gar und bestreut schließlich die glatte Seite mit geriebenem Käse.

318. Rinderhäschen zu braten oder schmoren.

Man zieht die Haut und Sehnen von einem Häschen (311) sorgfältig ab, spickt es wie einen Hasen von beiden Seiten und reibt es mit Salz und etwas Pfeffer ein; 1 Löffel Butter läßt man in der Pfanne hellbraun werden, legt das Häschen hinein und brät es bei fleißigem Begießen in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gar. Etwas Wasser wird von Zeit zu Zeit hinzugegossen. Zur Sauce (312) giebt man 1 Löffel sauren Schmant, nach Belieben auch 1 Glas Rothwein, tummt sie etwas an und giebt sie durch ein Sieb in die Saucière.

Man kann das Häschen auch auf dem Feuer im Grapen bei häufigem Begießen $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde verdeckt schmoren.

319. Rindfleisch mit einer Meerrettigsauce.

Die nach Nr. 317 gebratene Rinderbrust oder nach Nr. 45 gekochtes Rindfleisch wird mit abgekochten Kartoffeln und einer Meerrettigsauce (458) servirt.

320. Rindfleisch mit Reis.

Ein Bruststück von 5 Pfd. wird gewaschen und mit 2—3 Stof siedendem Wasser auf's Feuer gesetzt. Nach dem Abschäumen werden Salz, Gewürz, 1 Zwiebel, 1 Burkane und 2 Petersilienwurzeln hinzugelegt und das Fleisch verdeckt langsam gar gekocht, bis nur noch eine geringe Menge von der Brühe vorhanden ist. Dann wird das Fleisch herausgenommen und warm gestellt. 1 Löffel Butter brüht man mit 1 Löffel Mehl, giebt $^1/_2$ Quartier süßen Schmant und die Fleischbrühe durch ein feines Haarsieb dazu und kocht dies zu einer tummigen Sauce.

Inzwischen wurde 1 Quartier Reis blanchirt (27), mit 1 Stof Wasser, 1 Löffel Butter und Salz in ca. 1 Stunde bei öfterem Durchrühren und Schütteln weich gedünstet. Beim Anrichten legt man den Reis bergförmig in die Mitte der Schüssel, rund herum das in Stücke geschnittene Fleisch und gießt die Sauce darüber.

Der Reis kann auch mit Tomaten nach Nr. 261 vermischt werden.

321. Rindfleisch auf polnische Art.

Man klopft ein längliches Stück Rindfleisch (311) von 5 Pfd. recht stark und setzt es, mit heißem Wasser bedeckt, auf's Feuer. Nach

dem Abschäumen legt man nur wenig Salz, 3 Lorbeerblätter, etwas Pfeffer, 1 in kleine Stücke geschnittenen Schnittkohl, 1 Sellerie, 2 Petersilienwurzeln und 1 Burkane hinzu und kocht das Fleisch gar und kurz zu. Dann wird es (gegen den Faden) in fingerdicke Scheiben geschnitten und auf eine Schüssel gelegt. Indessen bräunt man in einer Kasserolle 1/2 Löffel Mehl mit 1 Löffel Butter recht vorsichtig, damit das Mehl nicht brennt, legt einige Oliven oder etwas Kapern hinein und gießt durch ein Haarsieb 2—3 Quartier Fleischbrühe hinzu, kocht die Sauce stark durch, gießt sie dann über das Fleisch und umlegt es mit braun gebratenen Kartoffeln.

322. Schmorbraten.

Ein fettes Schwanzstück (311) wird, nachdem man die Knochen bis auf den kleinen Hüftknochen mitten im Fleisch fortgeschnitten und das Fleisch gewaschen hat, 1/4 Stunde lang stark mit einem Holzhammer geschlagen. Darauf trocknet man es ab, spickt es nach Belieben und schmort es 1 Stunde lang im Grapen, in dem man 1 guten Löffel Nierenfett (21) recht heiß hat werden lassen, von allen Seiten gut braun, streut dann Salz auf und gießt etwas kochendes Wasser hinzu, aber nicht auf das Fleisch und später immer kaltes Wasser nach, damit die Sauce tummig wird. — Eine Scheibe geräucherten Speck unter den Braten gelegt, schützt ihn vor dem Anbrennen und 1—2 Löffel Essig, einige Schwarzbrodrinden, oder auch 1 Glas Bier zur Sauce gegeben, verleiht derselben einen angenehmen Geschmack. Wenn der Braten fertig ist, schöpft man das Fett und die überflüssige Sauce ab und richtet nur so viel, als gerade zur Mahlzeit gebraucht wird, mit 1 Löffel saurem Schmant zu (312). — Ein Braten von 10—15 Pfd. braucht 3—4 Stunden, um vollkommen weich zu werden; saftig wird er aber nur durch fleißiges Begießen alle 10 Minuten bei nicht zu großem Feuer.

323. Sauerbraten.

Man nimmt zu einem Sauerbraten ein fettes Schwanzstück, Sackstück oder Rinderbraten von 12—15 Pfd. (311), wäscht es sauber ab und legt es in ein hölzernes oder irdenes Gefäß. Inzwischen wird schwacher Essig (am besten Bieressig) mit einigen Lorbeerblättern, heilem Pfeffer und Gewürz aufgekocht und heiß über das Fleisch gegossen. Wenn es abgekühlt ist, wird es mit einem Brett bedeckt, mit einem Stein beschwert und im Winter, bei einmaligem Umwenden 8 Tage darin gelassen. Im Sommer thut man besser, es nur mit einem Drahtdeckel zu bedecken, öfter umzukehren (wobei nicht die Hand gebraucht werden darf) und 4—5 Tage im Essig zu lassen.

Am Tage des Gebrauches wird das Fleisch aus dem Essig genommen, abgetrocknet, gespickt und mit Salz eingerieben. Darauf wird in einem nicht zu breiten Grapen 1 Löffel Butter heiß gemacht und das Fleisch darin gebräunt (322). Dann giebt man 1 Löffel Nierenfett und so viel kochendes Wasser dazu, daß $^1/_3$ des Fleisches bedeckt ist, giebt nach einer Weile 1—2 Zwiebeln, 1—2 zerschnittene Petersilienwurzeln dazu und läßt es bei öfterem Wenden (wobei nicht mit der Gabel hineingestochen werden darf) und Begießen in 3—4 Stunden verdeckt weich schmoren. Wenn die Sauce zu sehr einkocht, muß von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser hinzugethan werden. — Man kann auch den Essig, in dem der Braten gelegen hat, mit etwas Wasser verdünnt, zum Schmoren gebrauchen. — Kurz vor dem Anrichten hebt man das Fleisch aus dem Grapen, tummt, wenn es nöthig, die Sauce mit etwas Mehl an (312), kocht sie mit 1 Löffel saurem Schmant durch, (falls sie zu sauer, ist $^1/_2$ Quartier süße Milch zu empfehlen) und streicht sie durch ein Sieb.

324. Falscher Hase (Fleischpudding).

1 Pfd. Rind-, $^1/_2$ Pfd. Kalb- und $^1/_2$ Pfd. mageres Schweinefleisch werden sorgfältig geschabt (22) oder durch die Hackmaschine getrieben, $^1/_4$ Pfd. Nierenfett fein gehackt und mit 2 in Milch geweichten Weißbroden, 4—6 entgräteten, fein gehackten Sardellen, 1 geriebenen Zwiebel, Salz, feinem Pfeffer und Gewürz nach Geschmack und 4 Eiern (die einzeln zugerührt werden müssen) schaumig gerührt. — Aus dieser Farce formt man ein längliches Brod, bestreut es mit Mehl und Reibbrod und brät es mit 1 Löffel Butter, unter Zufüllen von etwas heißem Wasser, in 1—1$^1/_2$ Stunden gar. — Der Satz wird mit etwas Wasser losgekocht (312), entweder mit Citronensäure, Kapern, Champignons, Morcheln oder Sardellen und 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht.

325. Ragout von Rinderbraten.

Eine braune Einbrenne (26 c) verdünnt man mit Bratensauce und etwas Bouillon, giebt $^1/_2$ Quartier sauren Schmant und etwas gestoßenen Pfeffer und Gewürz dazu, kocht Alles durch, thut Champignons, in Scheiben geschnittene saure Gurken oder Pfeffergurken, auch Kapern und Citronensäure hinein, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, legt dann das in feine Scheibchen geschnittene Fleisch (ca. 1 Teller voll) in die Sauce, und läßt es nur heiß werden, nicht kochen, weil es dadurch zähe wird.

326. Rindfleisch zum Klops vorzubereiten.

Das beste Fleisch zu allen Steaks- oder Klopsarten ist das Häschen und das Rippenfleisch (das sogenannte Beefsteak). Zu geschabtem Klops

nimmt man das Fleisch vom Sack- oder Schwanzstück, schneidet es in Scheiben, klopft diese und schabt das Fleisch dann sorgfältig mit einem Messer, alle Sehnen dabei entfernend.

Alles Fleisch muß gegen den Faden geschnitten, je nach Vorschrift mehr oder weniger geklopft und erst kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer bestreut werden. Die zu bratenden Fleischstücke legt man in die heiße Butter, und sticht beim Wenden nicht mit der Gabel in das Fleisch, weil es dadurch an Kraft einbüßt. — Die Saucen werden ebenso wie die Bratensaucen (312) bereitet.

327. Beefsteak.

Zum Beefsteak nimmt man das Filet oder Häschen (3 Pfd. reichen für 6 Personen), entfernt alle Haut und Fettstückchen, schneidet es in 2 fingerdicke Scheiben (326), klopft diese mit dem Klopfholz von beiden Seiten, bestreut sie kurz vor dem Braten mit Salz und etwas Pfeffer, macht in der Pfanne 1 reichlichen Löffel Butter hellbraun, legt die Fleischstücke hinein und brät sie schnell auf starkem Feuer erst auf der einen, dann auf der andern Seite, — legt sie auf eine warme Schüssel, gießt die Butter durch ein Sieb darüber, bestreut das Fleisch mit geschabtem Meerrettig und legt abgekochte oder auch gebratene Kartoffeln (227) herum.

328. Steaks von Rindfleisch.

Recht fettes Rippenfleisch oder Häschen wird in Scheiben geschnitten (326) und von beiden Seiten leicht geklopft. Kurz vor dem Braten bestreicht man die Fleischstücke von beiden Seiten mit Butter, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, legt sie auf den Rost, brät sie auf starkem Kohlenfeuer rasch braun, schichtet sie in einer Kasserolle dicht auf einander, streicht zwischen jedes Stück etwas Butter und drückt sie auf dem Feuer leicht mit dem Löffel, bis sie etwas Sauce geben. Dann legt man die Steaks auf eine Schüssel, schabt Meerrettig darüber und giebt Kartoffeln dazu.

Vorzüglich schmackhaft sind die Steaks, wenn man zum Braten Steinkohlen nimmt. In Ermangelung eines Rostes kann man das Fleisch auch auf einer Pfanne schnell mit Butter braten.

329. Cotelettes von Rindfleisch. (Häschen.)

Von dem Häschen werden $^1/_2$ Finger dicke Scheiben geschnitten (326), dieselben mit einem Holzhammer überklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerklopftes Ei getaucht, in Mehl und Reibbrod umgewendet und dann in einer Pfanne in heißer Butter recht rasch auf beiden

Seiten braun gebraten. Man giebt die Butter, in der die Cotelettes gebraten sind, dazu, garnirt sie mit geschabtem Meerrettig und braun gebackenen Kartoffeln.

330. Zwiebel=Klops.

$2^1/_2$—3 Pfd. weiches Rindfleisch vom Rinderbraten, Rippenstück oder Häschen werden in fingerdicke Scheiben (326) geschnitten und mit einem Holzhammer leicht geklopft, damit das Fleisch mürbe wird, ohne jedoch zerrissen zu sein. Inzwischen werden einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Wasser mit einem kleinen Stückchen Butter weich gedämpft und heiß gestellt. — In der Pfanne macht man 1 guten Löffel Butter hellbraun, thut die Fleischscheiben hinein, bestreut sie leicht mit Salz und feinem Pfeffer und brät sie rasch von beiden Seiten braun. Dann legt man das Fleisch auf eine erwärmte Schüssel, kocht die Sauce (312) mit 1—2 Löffeln saurem Schmant so lange, bis sie tummig wird und nicht mehr roh schmeckt. — Beim Anrichten giebt man die Zwiebeln auf das Fleisch, gießt die Sauce darüber und legt abgekochte Kartoffeln herum. — Eine sehr wohlschmeckende Zugabe zum Klops ist gekochter oder gebackener Schnittkohl. Für 5—6 Personen.

Es ist sehr zu empfehlen, diesen Klops statt von Rind=, von Schweinefleisch (Carbonadenstück) zu bereiten.

331. Flickerklops.

Man klopft 2—3 Pfd. weiches Rindfleisch, welches in Scheiben geschnitten ist, so stark, daß es fast gänzlich zerrissen ist, schabt es mit einem Messer und befreit es dabei von allen Sehnen. Hierauf kocht man einige fein geschnittene Zwiebeln (besser eine geriebene Zwiebel) mit 1 Löffel Butter in einer Kasserolle weich, giebt etwas Salz, feinen Pfeffer und 1 reichlichen Löffel sauren Schmant hinein, kocht diese Sauce gut durch, thut kurz vor dem Anrichten das geschabte Fleisch hinein und rührt es nur so lange auf dem Feuer, bis es anfängt weiß zu werden. Für 4—6 Personen.

332. Milchklops.

Zu 1 Pfd. ausgeschabtem Rindfleisch (22) rührt man allmählich 1 Quartier frische Milch, läßt die Masse ca. 1 Stunde stehen und würzt sie mit Salz und ein wenig feinem Pfeffer. Dann macht man auf der Pfanne 1 Löffel Butter (oder Nierenfett) braun, legt mit dem Löffel kleine Häufchen von der weichen Fleischfarce darauf und brät die Plätzchen von beiden Seiten gar. Für ca. 3—4 Personen.

333. Geschmorter Klops.

Man schneidet 2 Pfd. weiches Rindfleisch in fingerdicke Scheiben (326), klopft jedes Stück dünn aus und bestreut es mit etwas Mehl und Salz. In einem eisernen Kesselchen läßt man indessen 1 kleinen Löffel Butter und ebenso viel fein gehacktes Nierenfett ausschmelzen, legt das Fleisch hinein und brät es auf kleinem Kohlenfeuer hellbraun. Dann fügt man 1 fein geschnittene Zwiebel, 2 Löffel geriebenes grobes Brod, 2 Lorbeerblätter und abgeschälte rohe Kartoffeln hinzu, gießt so viel kochendes Wasser (oder besser Bouillon) darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, und schmort es gut verdeckt 1 Stunde im Ofen. Für ca. 4 Personen.

334. Königsberger Klops.

1 Pfd. weiches Rindfleisch und 1/2 Pfd. Schweinefleisch werden recht fein geschabt, wobei alle Sehnen sorgfältig entfernt werden müssen, oder durch die Hackmaschine getrieben (22), mit 1—2 Eiern, 1 geriebenen Zwiebel, 1/4 Pfd. fein gehackten Sardellen, (die von Haut und Gräten befreit wurden), 1 1/2 in Milch geweichten Weißbroden, der abgeriebenen Schale von 1/4 Citrone, etwas fein gestoßenem Pfeffer und Gewürz gut vermischt und aus dieser Farce runde Klöße geformt. 1 reichlichen Löffel Butter schmort man in einer Kasserolle mit 2 Eßlöffeln Mehl bräunlich, giebt 1/8 Pfd. fein gehackte Sardellen, 1/2 geriebene Zwiebel, 1 Theelöffel Kapern, 1/2 Eßlöffel französischen Senf, 1/2 Eßlöffel Essig, 2 Löffel weißen Wein, ein wenig feinen Pfeffer, kochendes Wasser oder Bouillon, so viel, daß die Sauce noch recht sämig ist und eine Prise Zucker nach Geschmack dazu, kocht Alles gut durch, legt die runden Klöße hinein und läßt sie verdeckt in ca. 1/4—1/2 Stunde gar dünsten (28).

Man servirt den Klops in der Sauce und giebt abgekochte Kartoffeln dazu. Für 4—5 Personen.

335. Ofen-Klops.

3—4 Pfd. weiches Fleisch (vom Rinderbraten oder Sackstück) wird in handgroße, fingerdicke Scheiben geschnitten (326) und leicht geklopft. Dann legt man in eine Kasserolle oder Backform schichtweise etwas gehacktes Nierenfett, eine Lage Fleisch, das man mit Salz, feinem Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und etwas geriebener Zwiebel bestreut, dann geschälte rohe, in dicke Scheiben geschnittene Kartoffeln, nach Belieben auch in Scheiben geschnittenen Schnittkohl, — wieder Nierenfett, Fleisch 2c. Obenauf thut man einige Schwarzbrodrinden und gießt so viel kochendes Wasser oder leichte Fleischbrühe darüber, daß das Fleisch bedeckt ist, — verschließt die Kasserolle mit einem gut passenden Deckel und läßt

den Klops im Ofen (1) 2—3 Stunden langsam schmoren. Vor dem Serviren werden die Brodrinden entfernt, die Sauce vorsichtig abgegossen und der Klops ausgestürzt. Für 6—8 Personen.

336. Rollklops.

Ausgeklopfte Rindfleischscheiben (326) bestreicht man mit einem Gemisch von Nierenfett, Reibbrod oder geriebenem Schwarzbrod, einem abgeweichten, von Haut und Gräten befreiten, fein gehackten Hering oder Sardellen, 1 fein geschnittenen oder geriebenen Zwiebel, etwas geschabtem Rindfleisch und feinem Pfeffer und Salz, (statt mit dieser Farce füllt man die Rind-, noch empfehlenswerther Schweinefleischscheiben auch mit kurz gestowtem Sauerkohl), — rollt sie zusammen, umbindet sie mit einem Faden oder befestigt sie mit kleinen Holzspießchen, kehrt sie leicht in Mehl um und brät sie auf der Pfanne in Butter oder Fett rasch hellbraun. Dann schichtet man die Klopse in einer Kasserolle eng neben einander, gießt die Butter, die beim Braten nachblieb und so viel heißes Wasser oder leichte Bouillon, daß das Fleisch bedeckt ist, darüber, giebt 1 fein geschnittene Zwiebel, etwas Gewürz, 1—2 Lorbeerblätter, 1 Löffel geriebenes Schwarzbrod dazu und läßt sie bedeckt, 1—2 Stunden langsam schmoren. — Beim Anrichten hebt man den Klops aus der Kasserolle, entfernt die Fäden oder Holzspießchen, legt ihn auf eine Schüssel und gießt die, nach Belieben mit 1 Löffel Rothwein durchgekochte Sauce durch ein Sieb darüber.

337. Gullaschfleisch.

2 Pfd. saftiges Rindfleisch (Häschen oder Beefsteak) wird in ca. zollgroße Würfel zerschnitten. Dann dämpft man 1—2 fein zerschnittene Zwiebeln in 1 reichlichen Löffel Butter weich und hellgelb, giebt das Fleisch (nach Belieben auch $^1/_2$ Pfd. in Würfel geschnittenen Speck), 1 Eßlöffel in ein Läppchen gebundene Kümmelkörner, Salz nach Geschmack und etwas Bouillon (soll das Gericht feiner sein, auch ein Glas Madeira) dazu, läßt das Fleisch gut zugedeckt ca. 2 Stunden dünsten (28) und würzt es zuletzt mit einer Messerspitze Paprika. — Vor dem Anrichten nimmt man den Kümmel heraus und garnirt das Fleisch mit geschmorten kleinen Kartoffeln.

338. Rindfleischplätzchen.

1 Pfd. fein geschabtes oder gehacktes (22) Rindfleisch und etwas Rinderfett vermischt man mit 1—$1^1/_2$ in Wasser geweichten und stark ausgedrückten Weißbroden, 1 kleinen geriebenen Zwiebel, etwas Salz, feinem Pfeffer und Gewürz, 1 kleinen Löffel geschmolzener Butter (die aber nicht heiß zugegossen werden darf, weil das Fleisch sonst klinzig

würde), 1 Ei, $^1/_2$ Löffel saurem Schmant und etwas Mehl (auf 3 Pfd. 1 Eßlöffel), — rührt die Farce gut durch, formt runde Plätzchen daraus, die man in Mehl einwühlt und in halb Rinder- und halb Schweinefett (oder Butter) auf nicht zu kleinem Feuer gar brät. Sie sehen fast schwarz aus und sind eine wohlschmeckende Zugabe zu Gemüsen. Für 3—4 Personen.

339. Plätzchen von gebratenem oder gekochtem Fleisch.

Hierzu kann man mehrere Sorten gekochtes oder gebratenes Fleisch mischen. Auf ca. 1 Pfd. fein gehacktes Fleisch nimmt man $^1/_8$ Pfd. Butter, rührt sie zu Schaum, klopft 2 Eier dazu, vermischt dies gut mit dem gehackten Fleisch, 1 geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Löffel Schmant und 1 in Milch geweichtem Weißbrod oder 3—4 geriebenen, am Tag vorher gekochten Kartoffeln. — Aus dieser Farce formt man 8—10 runde Plätzchen, brät sie in heißem Fett von beiden Seiten hellbraun und servirt sie zum Gemüse.

Saftiger werden die Plätzchen, wenn etwas frisches, fein gehacktes (22) Schweinefleisch dazu genommen wird, (auf 1 Pfd. gebratenes ca. $^1/_4$ Pfd. Schweinefleisch).

340. Ochsenzunge, frische mit brauner Sauce.

Eine frische Ochsenzunge wird gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und die Suppe, wenn sie aufkocht, sauber abgeschäumt. Alsdann legt man Salz, heilen Pfeffer, englisches Gewürz, Lorbeerblätter und einige Zwiebeln dazu und kocht die Zunge in 2—3 Stunden gar, nimmt sie aus der Suppe, zieht ihr die Haut ab, schneidet sie in ziemlich dünne Scheiben, legt diese auf eine erwärmte Schüssel und gießt folgende Sauce darüber: 1 Löffel Mehl wird mit 1 Löffel Butter hell gebräunt, 1—1$^1/_2$ Quartier Bouillon, sowie eine fein geriebene Zwiebel, einige würfelig geschnittene Scheiben von einem nicht zu mageren Schinken, 4 Kochlöffel weich gekochte Rosinen und Pflaumen, einige Scheibchen Citronen, etwas Madeira, Zucker und Essig nach Geschmack werden dazu gethan, und die Masse tüchtig durchgekocht. Nach Belieben kann man auch in Würfel geschnittenes Weißbrod in Butter rösten und ehe man die Sauce servirt, hineinstreuen. Den Rand der Schüssel kann man mit Halbmonden von Butterteig (507) verzieren. Für 4 bis 6 Personen.

341. Ragout von Zunge.

3 Kalbszungen und eine Rinderzunge werden abgekocht, rein geputzt, abgezogen und in Stücke zerschnitten. — Indessen kocht man 2 Pfd. Rindfleisch mit wenig Salz, Gewürz und so viel Wasser, daß

es bedeckt ist, bis die Brühe braun wird, schneidet das Fleisch in Würfel und legt dasselbe mit den Zungen- und Gaumenstücken auf eine Schüssel. Zu der, mit einer braunen Einbrenne (26c) verdickten Brühe giebt man etwas Cayennepfeffer, Kapern und Madeira, läßt sie aufwallen und gießt sie über das Fleisch. Gebackene Kalbsmilch oder Gehirnplätzchen werden auf den Rand der Schüssel um die Speise gelegt.

342. Zungenragout mit Blätterteig.

Eine schöne frische Ochsenzunge wässert man und schleimt sie gut ab, setzt sie mit Wasser, Salz und Gewürz auf's Feuer und kocht sie weich, kühlt sie dann in kaltem Wasser, enthäutet und schneidet sie in Würfel. Während die Zunge kocht, dämpft man kleine Champignons in Butter und ein wenig Citronensäure fast gar (265), kocht eine blanchirte (27) Kalbsmilch weich, schneidet sie in Würfel und rührt eine Semmelfarce zu Klößchen an (676). Die Brühe der Ochsenzunge kräftigt man mit $^1/_2$ Theelöffel Fleischextract, verdickt sie mit einer braunen Einbrenne (26c), würzt sie mit 1 Glas Madeira, 10 Tropfen Soja und 1 kleinen Messerspitze Cayennepfeffer, erhitzt alle Fleischtheile in der Brühe, fügt die Champignons mit ihrem Safte dazu und legt die in Salzwasser gar gekochten Klößchen hinein. Die Schüssel verziert man mit Kapern und Citronenscheiben und umgiebt sie mit einem Rande von Blätterteigdreiecken (507) und Kastanien.

B. Kalbfleisch.

343.

Kalbfleisch ist weniger nahrhaft, als das Rindfleisch, aber zarter und leichter verdaulich. — Gutes Kalbfleisch erkennt man am dichten, feinen Gewebe, an der hellen Farbe und dem reichlichen, weißen Fett. —

Das Hinterviertel, Nieren- oder Rippenstück werden zum Braten benutzt; — das Vorderviertel liefert für einen kleinen Hausstand 4 verschiedene Gänge: das Rippenstück zu Carbonade, — die Brust zu Fricassée, — das Schulterblatt zum Schmoren, — Halsstück und Beinknochen zur Suppe. — Für Kopf, Füße, Lunge, Leber, Milch und Nieren wird die Verwendung unter den betreffenden Recepten vorgezeichnet. Zu allen Fricassées und Suppen muß das Kalbfleisch blanchirt (27) werden.

Kalbsbouillon und Kalbsmilch geben leichte Speisen für Kranke und Genesende.

---

344. Kalbsbraten.

Ein großer Kalbsbraten von 18—24 Pfd. muß 2—2$^1/_2$ Stunden braten. Er wird sauber abgewaschen, abgetrocknet und mit Salz

bestreut. Dann bräunt man einen reichlichen Löffel Butter in der Pfanne, legt den Braten hinein, daß die Nieren nach oben liegen, läßt ihn in dem recht heißen Ofen erst mit der Butter begossen schön braun werden und unter löffelweisem Zufüllen von ca. 1 Quartier heißem Wasser und unter fleißigem Begießen ca. 1 Stunde braten. — Dann kehrt man ihn um und brät ihn, immer fleißig begießend, in noch 1 bis $1^1/_2$ Stunden gar. — Nachdem man ca. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten $^2/_3$ der Sauce durch ein Sieb in ein Schüsselchen zu klarem Gallert (zu kaltem Braten) abgegossen, bestreut man den Braten mit etwas Reibbrod und läßt ihn unter fleißigem Begießen schön braun werden. Vor dem Anrichten hebt man den Braten aus der Pfanne und stellt ihn warm. Der in der Pfanne haften gebliebene Jus wird mit so viel kaltem Wasser, als zur Sauce erforderlich ist, losgekocht (312), 1 Löffel saurer Schmant dazu gerührt, die Sauce durch ein feines Sieb gestrichen und in der Saucière servirt.

Ist der Braten sehr groß, thut man gut, das Rippenstück abzuschneiden und dieses erst etwa 1 Stunde vor dem Anrichten (wenn der Braten umgekehrt wird) auf die Pfanne zu legen. Man verhütet auf diese Weise das Verbraten des schönen Carbonadenstückes.

345. Kalbsbraten in Buttermilch.

Eine Kalbskeule (ein, ohne Rippen, kurz zugehauenes Hinterviertel), kann im Sommer 4—6 Tage in Buttermilch frisch erhalten werden, wenn letztere alle 2 Tage erneuert wird und das Fleisch ganz darin bedeckt liegt. — Vor dem Gebrauch wird der Braten abgetrocknet, geklopft und wie der vorige gebraten.

346. Gespickter Kalbsbraten.

Die wie in Nr. 345 in Milch oder Buttermilch geweichte Kalbskeule wird an den Außenseiten von den Häuten befreit, mit feinen Speckstreifen gespickt und mit Salz bestreut. In der Pfanne läßt man 1 Löffel Butter bräunlich werden, giebt einige Speckscheiben dazu, legt den Braten hinein, daß die gespickte Seite nach oben liegt, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn 1 Stunde unter fleißigem Begießen stark braten. Dann wird er umgekehrt, mit 1 reichlichen Löffel saurem Schmant bestrichen und bei löffelweisem Zufüllen von etwas Wasser und fleißigem Begießem je nach der Größe (344) noch $^1/_2$—1 Stunde gebraten. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und in der Saucière servirt.

347. Kalbsrücken.

Von einem Kalbe läßt man sich den Rücken in Form eines Rehrückens aushauen, legt ihn eine Nacht in Milch, mit etwas Bier

gemischt, trocknet ihn, spickt ihn mit Speckstreifen (oder wenn er pikant sein soll, zur Hälfte mit Sardellenstreifen), bestreut ihn mit Salz und läßt ihn in reichlicher Butter unter löffelweisem Zufüllen von Wasser, in 1—1 $^{1}/_{2}$ Stunden saftig und nicht zu weich braten. $^{1}/_{2}$ Stunde vor dem Serviren bestreicht man ihn mit saurem Schmant. — Die Sauce wird mit ein wenig kaltem Wasser losgekocht (312) und durch ein Sieb gestrichen.

348. Kalbsbraten in der Form, mit Kartoffelüberzug.

In eine ziemlich tiefe Backschüssel wird bis zur Hälfte kalter, in Würfel zerschnittener Kalbsbraten gefüllt und einige Löffel saurer Schmant, mit 1 geriebenen Zwiebel und etwas feinem Pfeffer vermischt, darüber gegossen. Abgekochte erkaltete Kartoffeln werden auf einer Reibe unmittelbar über der Backschüssel gerieben, so daß die Kartoffeln sich über dem Fleische locker anhäufen. Ist die Backschüssel fast gefüllt, so wird etwas geschmolzene Butter über die Kartoffeln gegossen, Reibbrod und feines Salz darüber gestreut und die Schüssel dann in den Ofen gestellt, bis der Ueberzug braun gebacken ist.

349. Ragout von Kalbsbraten.

Von 1 Löffel Butter und $^{1}/_{2}$ Löffel Mehl macht man eine hellbraune Einbrenne (26), giebt $^{1}/_{2}$ Quartier Wasser, reichlich Bratensauce, $^{1}/_{2}$ Quartier sauren Schmant, Salz, feinen Pfeffer, ein wenig geriebene Zwiebel und $^{1}/_{2}$ Theelöffel Soja dazu und läßt die Sauce aufkochen. Darauf legt man 1 kleinen Teller voll geschälte rohe Kartoffeln hinein, kocht sie gar und giebt dann den, in kleine Stücke zerlegten Braten dazu, läßt ihn leicht aufkochen und würzt die Sauce nach Belieben mit Citronensäure, in Scheiben geschnittenen Essig- oder Pfeffergurken und ein wenig Kapern.

350. Ragout von Kalbsbraten mit Reisrand.

Kalter Braten wird in dünne, kleine Scheiben geschnitten und schichtweise mit einigen gehackten, von Haut und Gräten befreiten Sardellen oder Heringsmilch, Butterflöckchen, geriebener Zwiebel, feinem Pfeffer und einigen Kapern in die Mitte einer Backschüssel gelegt und reichlich mit Bratensauce und saurem Schmant bestrichen. Dann formt man einen Kranz von körnig gedämpftem Reis (166) um das Ragout, bestreut den Reis mit Reibbrod, belegt ihn mit Butterflöckchen und stellt die Schüssel — auf einem Ring oder Dreifuß — auf ca. $^{1}/_{4}$ Stunde in den Ofen.

351. Ragout von Kalbsbraten in einer Form.

Man streicht eine tiefe Schüssel mit Butter aus, bestreut diese mit Reibbrod, belegt sie mit dünnen Scheiben von gebratenem Kalbfleisch, dazwischen Kapern, Sardellen und Citronenscheiben, streut Reibbrod und geriebenen Käse darüber, gießt einige Löffel Bratenbrühe und weißen Wein darauf, deckt die Schüssel zu und stellt sie für $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde in einen mäßig heißen Ofen. Bevor die Schüssel auf den Tisch kommt, begießt man sie noch mit einigen Löffeln zerlassener Butter.

352. Kalbscarbonaden oder Cotelettes.

Man nimmt dazu die Rippen von einem Kalbsvorderviertel; zu jedem Stücke schneidet man 2 Rippen, bricht die eine weg, schabt das Fleisch ganz zurück, entfernt die Haut und alle Sehnen, und klopft die Stücke mit der flachen Seite eines Hackmessers so, daß sie nicht ihre Form verlieren, bestreut sie mit Salz, panirt sie (32) und brät sie in heißer Butter von beiden Seiten hellbraun, thut sie auf eine Schüssel und stellt sie warm. Zum Satz in der Pfanne gießt man etwas Wasser, läßt ihn unter fortwährendem Rühren durchkochen (312) und gießt die Sauce durch ein Sieb über die Cotelettes.

353. Cotelettes, schottische.

Das dicke Fleisch von einem Kalbsbraten wird in fingerdicke Scheiben (326) geschnitten, stark geklopft, doch so, daß es zusammenhält, dann in Ei, Mehl und Reibbrod gewühlt und in Butter rasch braun gebraten. In einer Kasserolle brüht man indessen $^1/_2$ Löffel Mehl in 1 Löffel Butter hellbraun, giebt 3 Quartier starke Bouillon (oder 3 Quartier Wasser mit 1 Theelöffel Liebigschen Fleischextrakt vermischt), Pfeffer, Salz, Muskatblüthe, 1 Weinglas weißen Wein, Morcheln oder marinirte Riezchen, abgekühlte, in Scheiben geschnittene Kalbsmilch und 1 geriebene Zwiebel hinzu. Die Sauce wird verdeckt $^1/_2$ Stunde gekocht und dann das vorher gebratene Fleisch hineingelegt und mit demselben noch 5 Minuten, doch nicht länger, auf dem Feuer behalten. — Anstatt der Kalbsmilch können einige Krebsschwänze hinzukommen.

354. Kalbssteaks.

Aus einem Kalbsbraten werden fingerdicke Scheiben geschnitten (326), mit dem Rücken des Hackmessers leicht geklopft, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut und in heißer Butter schnell von beiden Seiten gebraten (sie dürfen nur kurze Zeit auf dem Feuer bleiben, weil sie sonst hart werden). Die Steaks werden auf eine Schüssel

gelegt und warm gestellt; — die nachgebliebene Sauce wird mit 1 Löffel saurem Schmant, etwas Bouillon, Pfeffer, Salz, Kapern, Champignons, Sardellen oder dergl. durchgekocht und über die Steaks gegossen.

Man servirt solche Steaks als zweiten Gang mit Kastanien (230) und Maccaroni (621) oder Spargeln (256) und garnirt die Schüssel mit Halbmonden aus Blätterteig (507).

355. Kalbsschnitzel.

Wie in Nr. 354 werden Kalbfleischscheiben vorbereitet, vor dem Braten panirt (32) und schnell von beiden Seiten goldbraun gebraten. Man belegt sie mit Citronenscheiben und servirt sie mit gebackener Petersilie (167), feinem Gemüse oder Kartoffeln.

356. Schnitzel von gebratenem Kalbfleisch.

Von nachgebliebenem Kalbsbraten werden fingerdicke Scheiben geschnitten, panirt (32) und in heißer Butter von beiden Seiten goldbraun gebraten, — mit Citronenscheiben oder Sardellen belegt, mit Kartoffeln und Strickbeersaft oder mit gestowtem Gemüse servirt.

357. Rollklops von Kalbfleisch.

Man schneidet aus einem rohen Kalbsbraten fingerdicke Scheiben (326) und klopft sie mit einem Holzhammer dünn aus, doch so, daß sie heil bleiben. Dann wird die Niere mit dem dazu gehörigen Fett recht fein gehackt und mit 1 Löffel Butter, etwas Bratensauce, Reibbrod, Pfeffer, Salz und sehr wenig gestoßener Muskatblüthe zu einer weichen Farce vermischt. — In jedes der Fleischstücke wird nun etwas von der Füllung hineingewickelt und mit einem Faden oder Holzstäbchen befestigt (336). Die fertigen Rouladen legt man dann neben einander in eine Kasserolle, giebt so viel Bouillon darüber, daß sie bedeckt sind und dämpft sie verdeckt weich. Zur Sauce macht man eine weiße Einbrenne (26 b), verdünnt sie mit der Brühe, in der die Rollklopse kochten, giebt 1 Glas Madeira, 1—2 gehackte Sardellen, 1 Theelöffel Kapern, einige Citronenscheiben und eine Prise Zucker dazu, kocht Alles durch und gießt die Sauce über den, von Fäden oder Stäbchen befreiten Klops.

358. Rollklops von Kalbfleisch auf eine andere Art.

Das Fleisch wird wie in Nr. 357 vorbereitet, nur streicht man statt des oben Gesagten einen zarten Fricandellenteig von Kalb- oder Hühnerfleisch hinein. — Die fertigen Rouladen werden dann leicht in Mehl gewühlt, in Butter braun gebraten, etwas Wasser hinzugefügt

und verdeckt 1—2 Stunden langsam geschmort. — Zuletzt wird die Sauce mit saurem Schmant angetummt (312) und über den Klops gegossen.

359. Rollklops von Kalbfleisch mit Reis.

Die ausgeklopften Fleischstücke werden mit gedünstetem Reis gefüllt (166), nach Nr. 357 geschmort und mit einer Tomatensauce servirt.

360. Kalbsfüße zu braten.

Die Kalbsfüße werden gereinigt, blanchirt (27) und in Salzwasser in ca. 3—4 Stunden recht weich gekocht. Dann legt man sie auf ein Brett zum Abkühlen, löst die großen Knochen heraus, schneidet die Füße durch, panirt (32) und brät sie in heißer Butter braun, — oder man hüllt sie in einen Teig, der aus 1 Quartier süßem Schmant, 2 Eiern, etwas Salz und Mehl bereitet wird, und kocht sie in Butter oder Nierenfett (21).

Man kann die Kalbsfüße nur in Wasser ohne Salz kochen und die Brühe zum Stand für Gelée, Blancmanger 2c. benutzen (693). Das Salzen der Füße geschieht in diesem Falle, sobald sie aus der Suppe herausgenommen sind.

361. Kalbskopf und Zunge.

Ein gereinigter Kopf, Gekröse und Füße müssen 24 Stunden im Wasser, welches öfter frisch aufgegossen wird, weichen. — Vom Kopf bricht man die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, bindet ihn wieder zusammen, (am besten in ein, in heißem Wasser ausgespültes Leintuch), blanchirt (27) ihn und die Füße und setzt sie nebst der Zunge mit so viel Wasser, daß sie reichlich bedeckt sind, auf's Feuer, schäumt sorgfältig, giebt Salz, 1 Lorbeerblatt, 1—2 Zwiebeln, Gewürz und Pfeffer dazu und kocht Alles in ca. 3—4 Stunden gar.

Vor dem Serviren nimmt man den Bindfaden oder das Tuch ab, drückt die Hirnschale ein, nimmt das Gehirn heraus, befreit es von den Häuten, zerrührt es auf dem Feuer mit 1 Stückchen frischer Butter, etwas süßem Schmant und feinem Pfeffer, legt es wieder in die Hirnschale, von welcher die oberen Knochen entfernt wurden. Dann wird der Kopf auf eine erwärmte Schüssel gelegt, das in Salzwasser gar gekochte und in fingerlange Stücke geschnittene Gekröse, die abgehäutete, in Scheiben geschnittene Zunge und die in 2 Hälften getheilten Füße, die inzwischen panirt (32) und in Butter goldbraun gebacken wurden, sowie Croutons (144) rund herum geordnet und folgende Sauce dazu servirt:

Von 1 Löffel Butter und 2 Löffeln Mehl macht man eine braune Einbrenne (26c), verdünnt sie mit der Kalbsbrühe, reibt 1 Zwiebel hinein, kocht sie durch, giebt 1 Glas Madeira, etwas Essig, Zucker und Salz nach Geschmack, und nach Belieben auch abgekochte Pflaumen und Rosinen dazu.

Man kann auch vom weich gekochten Kalbskopf das Fleisch abschneiden, es gleich den, in 2 Hälften getheilten Füßen paniren (32), in Butter braten, die Croutons mit dem Gehirn belegen und wie oben serviren.

362. Kalbsleber zu schmoren.

Man läßt die Leber einige Stunden in Milch weichen, trocknet, häutet, spickt sie mit dicken Speckstreifen und schmort (28) sie mit 1 Löffel gebräunter Butter und ein wenig Wasser unter öfterem Umwenden und häufigem Begießen in ca. $^1/_2$ Stunde gar. Die Sauce kocht man mit 1 Löffel saurem Schmant durch und tummt sie an, wenn es nöthig ist (312).

363. Kalbsleber zu braten.

Man enthäutet die Leber, schneidet sie in Scheiben, weicht sie dann $^1/_2$ Stunde in Milch, bestreut sie mit Salz, wühlt sie in Mehl und brät sie in Butter von beiden Seiten rasch braun, damit die Leber nicht hart wird, legt sie auf eine erwärmte Schüssel, kocht die Sauce mit 1—2 Löffeln saurem Schmant durch (312) und gießt sie über die Leber.

364. Gefüllte Kalbsbrust zu braten.

Man klopft die Brust, an welcher man das Carbonadenstück gelassen, löst den Knochen aus dem Blatt, knickt die Rippen etwas ein, wäscht und trocknet das Fleisch, reibt es mit Salz ein, löst die Haut, ohne sie zu zerreißen, nach allen Seiten und giebt die Brodfarce Nr. 188 hinein, näht die Oeffnung zu und brät die Brust wie den Kalbsbraten im Ofen (344). Vor dem Anrichten zieht man die Fäden heraus.

Oder man befreit die Brust von allen Knochen und Knorpeln, wäscht sie sauber, bestreut sie leicht mit Salz, bestreicht die Innenseite mit einer Farce (190) von halb Schweine- und Kalbfleisch, mit fein gehacktem Hering oder Sardellen vermischt, — rollt die Brust zusammen, umschnürt sie mit Bindfaden, brät und servirt sie wie den Kalbsbraten (344) oder schmort sie nach Nr. 365.

Eine so geschmorte Kalbsbrust kann auch zwischen 2 Brettern gepreßt (16) und kalt in Scheiben geschnitten, mit Citronen und Petersilien, servirt werden, in welchem Fall die Fleischfarce mit darüber vertheilten, hart abgekochten Eiern, Krebsschwänzen, Scheiben von Zunge 2c. verfeinert werden kann.

365. Geschmortes Kalbfleisch.

Eine Kalbskeule von 10—12 Pfd. wird mit Speckstreifchen, die zuvor in einem Gemisch von fein gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz gewühlt worden sind, recht dicht gespickt. Auf den Boden einer Kasserolle werden einige Speckschnitte und Petersilienwurzeln gelegt; darauf kommt das Fleisch, welches wiederum mit Speckschnitten zugedeckt und zuletzt mit 1/2 Quartier weißem Wein und 1 1/2 Quartier Bouillon übergossen wird. Die Kasserolle wird dann mit einem gut schließenden Deckel versehen und das Fleisch auf kleinem Kohlenfeuer in 2—3 Stunden hellbraun und gar gedünstet (28). Hierauf wird aller Speck entfernt, das Fleisch herausgenommen, die Sauce entfettet, mit 1/2 Quartier saurem Schmant durchgekocht (312), und nach Belieben etwas Kapern und Essig hinzugethan.

366. Kalbfleisch, mit Heringen gespickt.

Das Schulterblatt oder das Bruststück von einem Kalbe wird gewaschen und abgebrüht, dann mit fingerlangen Stückchen von einem abgeweichten Heringe und ebenso viel Speck recht dicht gespickt. Darauf wird das Fleisch mit Butter und Bouillon in einer Kasserolle gar gedünstet (28) und die Sauce mit saurem Schmant, Krebsbutter, ein wenig Reibbrod und einigen Citronenscheibchen schön tummig gekocht (312).

367. Kalbfleisch mit Sardellen.

Eine Kalbsbrust wird in kleine Stücke gehauen, abgewaschen und in einem Grapen mit Butter hellbraun gebraten. Hierauf giebt man 1/2 Stof Bouillon, etwas gebräuntes Mehl oder Reibbrod, Zwiebel, Pfeffer, Salz, 3 fein gehackte Sardellen, 1/4 Quartier schwachen Essig, und, falls vorhanden, einige Morcheln oder sonstige Riezchen dazu und läßt das Fleisch in dieser Sauce vollends gar kochen. Die Sauce wird mit 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht (312).

368. Fricassée von Kalbfleisch.

Man nimmt von einem Kalbsvorderviertheil Brust und Schulterblatt (für einen kleinen Hausstand auch nur eines von beiden), hackt es in längliche Stücke, blanchirt es (27), säubert es von aller Haut und setzt es mit so viel frischem Wasser auf, daß es bedeckt ist. Wenn es kocht, schäumt man es, legt 1 reichlichen Löffel Butter, 1 Zwiebel, einige Scheiben Petersilienwurzeln dazu und kocht es verdeckt in ca. 1 1/2—2 Stunden gar. Dann hebt man das Fleisch in eine Schüssel, stellt es warm und kocht die Brühe mit einer weißen Einbrenne (26 b)

tummig an, giebt Citronensäure oder einige Kapern hinzu, gießt sie über das Fleisch und servirt es mit abgekochten Kartoffeln.

Man kann Spargeln, Krebsschwänze und Krebsbutter oder auch Morcheln in die Sauce thun; einige Tomaten oder getrocknete Pilze mitgekocht, erhöhen den Wohlgeschmack der Speise.

C. Hammel- und Lammfleisch.

369.

Gutes Lammfleisch erkennt man an dem festen, weißen Fleisch und Fett; ist das Fett gelblich und das Fleisch weich und röthlich, so vermeide man den Ankauf desselben.

Junges Lamm ist auch an den kleinen Vorderzähnen erkenntlich.

---

370. Lammsbraten.

Der Braten wird gewaschen, abgetrocknet, mit Salz bestreut, mit einem reichlichen Löffel Butter in 1—1 1/2 Stunden im Ofen (1) unter fleißigem Begießen und Zufüllen von etwas Wasser gar gebraten und die Sauce mit saurem Schmant sämig gekocht (312).

Einen kleinen Braten schmort man besser im Grapen (366), wodurch er saftiger wird.

Man kann den Braten auch mit Chalotten spicken und ihn sonst wie oben behandeln.

371. Lamms- oder Hammelbraten oder -Rücken wie Wild zu braten.

Der Braten wird von aller Haut und allem Fett befreit, mit einem Gemengsel von 4—6 fein gestoßenen Wachholderbeeren, 2—3 Lorbeerblättern, Pfeffer, 2—3 Nelken, einigen Chalotten eingerieben und in ein Geschirr gethan. Dann gießt man Rothwein und Essig zu gleichen Theilen darüber und läßt das Fleisch 3—4 Tage unter täglichem Umwenden darin liegen. Am Tage des Gebrauches wird er herausgenommen, abgetrocknet, gespickt und wie der Hase (428) in 1—1 1/2 Stunden gebraten oder geschmort.

372. Lammscotelettes.

Diese werden wie die Kalbscotelettes (352) behandelt, nur muß alles Fett entfernt werden. Man kann sie zu Spargeln, grünen Erbsen, Bohnen 2c. serviren.

373. Lamms- oder Hammelsteaks.

Aus einer gut abgelegenen Lamm- oder Hammelkeule schneidet man fingerdicke Scheiben (326), klopft sie leicht, taucht sie in Ei und Reibbrod (32), das mit Salz und feinem Pfeffer, fein gehackter Petersilie, 1 Prise fein geriebener Muskatnuß und Citronenschale vermischt ward, brät die Steaks in reichlicher Butter gar (oder kocht sie in Nierenfett 21), und servirt sie mit grünen Erbsen, Bohnen, gedämpften Gurken oder mit abgekochten Kartoffeln und einer Champignonsauce (451) oder gestowten Berawiken (264).

374. Lammfleischfricassée.

Dieses wird wie das Fricassée von Kalbfleisch nach Nr. 368 bereitet.

375. Gestowtes Lammfleisch mit Kohlrabi oder Schnittkohl.

Es wird bereitet wie Kalbfleischfricassée (368), nur thut man nach dem Abschäumen würfelig oder länglich geschnittene Kohlrabi oder Schnittkohl dazu und würzt die Sauce mit etwas Tomaten.

376. Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse. (Hotch-Potch.)

Nachdem ein Lammsvorderviertel in Stücke geschnitten und blanchirt (27), füllt man das Fleisch schichtweise mit abgeschälten Kartoffeln, Burkanen, Schnittkohl und Weißkohl, Alles mit Salz bestreut, — ohne jede Flüssigkeit in eine Kochform (15), verschließt sie gut und läßt sie 2—3 Stunden kochen. — Dann stürzt man den Hotch-Potch auf eine runde Schüssel und servirt tummige Butter (448) dazu. Siehe auch Hotch-Potch Nr. 216.

377. Ragout von Lammfleisch.

Es wird ganz ebenso wie das Ragout von Kalbfleisch in Nr. 349 bereitet.

378. Lammsköpfe.

Die gereinigten und gewaschenen Lammsköpfe werden gespalten und zusammengebunden, mit etwas Salz in Wasser weichgekocht und, nachdem sie erkaltet sind, in Ei und Reibbrod gewühlt; dann werden die einzelnen Hälften in Butter braun gebraten. — Man kann den Bregen auch vor dem Kochen der Köpfe herausnehmen, von den

Häuten befreien, mit Salz, Pfeffer und Butter durchkochen und die fertig gebratenen Köpfe damit füllen. In letzterem Fall ist das Zusammenbinden der Köpfe unnöthig.

379. Zickelbraten.

Man zieht dem Zickel das Fell ab, haut es wie einen Hasen zu und brät es wie denselben (428). Die abgehauenen Füße, Hals- und Seitenstücke kocht man mit ein wenig Wasser, Salz und Wurzelwerk zu einer kräftigen Brühe und benutzt diese zur Sauce.

Es kann auch einige Stunden oder eine Nacht in leichtem Essig, der mit Salz, Lorbeerblatt, Citronenscheiben, 1 Zwiebel und einigen Pfefferkörnern aufgekocht ward, liegen, abgetrocknet und wie oben gebraten werden.

380. Zickelköpfe.

Diese werden wie die Lammsköpfe (378) zubereitet.

D. Schweinefleisch.

381.

Das für den häuslichen Bedarf verwendbare Schweinefleisch muß stets frisch, jung und nicht zu fett sein; die Braten von 8—12 Pfd. sind die zartesten und besten, dieselben müssen höchstens 2 fingerbreites Fett haben. Man achte beim Einkauf darauf, daß keine Finnen (kleine weiße Drüsen) im Fleische sind.

Schweinefleisch ist zwar nahrhaft, jedoch schwer verdaulich und muß stets ganz gar gebraten und gekocht sein.

---

382. Schweinebraten.

Ein abgewaschener und abgetrockneter Braten (381) von 10—12 Pfd. wird von allen Seiten mit Salz eingerieben, mit der Schwartseite auf die Pfanne gelegt, — (die, um das Ankleben der Schwarte zu verhüten, mit einigen Holzstäben quadratweise belegt wird), — $^1/_2$ Quartier Wasser dazu gegossen und in einem heißen Ofen unter fleißigem Begießen $1^1/_2$—2 Stunden gebraten. Dann wird er umgekehrt, die Schwarte mit einem scharfen spitzen Messer in schräge kleine Quadrate eingekerbt und unter fleißigem Begießen noch ca. 1 Stunde gar gebraten. Kurz vor dem Anrichten bestreicht man die Schwarte vorsichtig mit etwas kaltem Wasser, wodurch sie rösch und blasig wird. Die Sauce wird entfettet und durch ein Sieb gestrichen.

383. Schweinebraten wie Kalbsbraten zu bereiten.

Man löst die Schwarte von allen Seiten ab und bereitet den Braten wie in Nr. 382, bestreut ihn 1/2 Stunde vor dem Anrichten mit Reibbrod und tummt die Sauce mit etwas saurem Schmant an (312).

384. Schweins-Rippsper.

Der Rippsper wird in der Mitte eingeknickt, abgeweicht, mit Salz und Pfeffer abgerieben, mit Pflaumen, Aepfeln, oder mit zugerichtetem Sauerkohl gefüllt, sodann unter fleißigem Begießen gar gebraten. Wenn der Rippsper gefüllt wird, so näht man ihn zu und brät ihn gegen 1 1/2 bis 2 Stunden. Auch kann man ihn ungefüllt essen und entweder gedämpften Kohl (236) oder Kartoffeln dazu geben.

385. Ferkel zu braten.

Das Ferkel wird gehörig abgeweicht und abgeputzt, die Augen werden ausgestochen, die Füße abgeschnitten und die Beine fest in die Haut eingesteckt; dann reibt man es stark mit Salz und Pfeffer aus, durchsticht die Haut mit einer Spicknadel, legt es mit einem Stück Butter und etwas Wasser auf die Pfanne und brät es unter fleißigem Begießen in 1—1 1/2 Stunden gar. Die Haut wird mit einer Speckschwarte öfters bestrichen, sie muß rösch sein und darf keine Blasen ziehen. Sie kann auch, wie beim Schweinebraten, in Quadrate eingekerbt werden, was 1/2 Stunde vor dem Anrichten geschieht.

Man kann das Ferkelchen auch mit Sauerkohl (den man mit Bouillon, 1 Glas Weißwein weich gedünstet (236) und mit einigen feinen Scheibchen von gekochtem Schinken vermischt hat), füllen, so daß es eine gute Façon erhält, — zunähen und, wie oben, braten.

Statt mit Sauerkohl, füllt man es auch mit in Fleischbrühe nicht ganz weich gedämpftem Reis (166) oder halbweich gebackener Buchweizengrütze (617) und servirt es dann mit einer Tomatensauce (468).

386. Schinken zu kochen.

Ein gut geräucherter Schinken von 15—20 Pfd. wird Abends zuvor eingeweicht, mit so viel kochendem Wasser, daß er reichlich bedeckt ist, aufgesetzt, — (wenn das Wasser einkocht, muß immer wieder heißes zugefüllt werden) — und in 4—5 Stunden gar gekocht. Dann hebt man ihn auf eine Schüssel, löst behutsam die Haut mit einem Messer, zieht sie vom Schinken herunter und bestreut denselben mit Pfeffer. Man läßt ihn in der Brühe erkalten, auch darin liegen bleiben, und hält er sich so 8—10 Tage schön saftig.

Er wird warm und kalt zu verschiedenen Gemüsen, Rühreiern 2c. servirt.

387. Schinken zu backen.

Man verfertigt von grobem Roggenmehl und kaltem Wasser einen recht festen Teig und schlägt denselben um einen vorher 24 Stunden gewässerten, gewaschenen, abgetrockneten Schinken, so daß der Teig reichlich einen Finger dick das Fleisch von allen Seiten umgiebt. Eine Bratpfanne wird dann mit Speck abgerieben, der Schinken mit der Hautseite nach oben darauf gelegt, mit einer Spickgabel der Teig an verschiedenen Stellen durchstochen und die Pfanne mit dem Schinken in den heißen Ofen geschoben. Nach 3—5 Stunden ist der Schinken je nach der Größe vollkommen gar, wird herausgenommen und der Teig und die Haut abgelöst.

388. Schinken zu braten.

Man schneidet vom geräucherten Schinken Scheiben, läßt sie einige Stunden in Wasser weichen, trocknet sie ab und brät sie auf kleinem Feuer mit etwas Butter gar. Wer es liebt, kann erst in Scheiben geschnittene Zwiebeln in der Butter gar dünsten und dann die Schinkenstücke darin durchhitzen. Die Sauce kocht man mit etwas saurem Schmant durch (312) und giebt abgekochte Kartoffeln, Rühreier oder Ochsenaugen dazu.

389. Steaks von Schinken.

Man kann die Schinkenscheiben (388) auch in Milch weichen, abtrocknen, paniren (32) und in heißer Butter von beiden Seiten auf kleinem Feuer hellgelb braten. Auf starkem Feuer werden sie leicht hart und ungenießbar.

390. Schweinshäschen.

Ein Schweinshäschen befreit man von allem Fett, spickt es mit feinen Speckstreifen, bestreut es mit Salz und brät es mit $^1/_2$ Zwiebel in 1 Löffel heißer Butter unter fleißigem Begießen und Zufüllen von Wasser, Fleischbrühe oder Wein in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gar. Man servirt es mit der eigenen Sauce, oder mit einer Kapern- (449), Tomaten- (468), Senf-Sauce (467) ꝛc.

391. Schweinscarbonade.

Ein Carbonadenstück von 4—5 Pfd. wird sauber gewaschen, mit Salz bestreut und entweder heil im Ofen in ca. 2 Stunden wie der Schweinebraten (382) gar gebraten oder man schneidet das Carbonadenstück in Scheiben und bereitet sie ganz wie die Kalbscarbonaden (352).

Sehr empfehlenswerth ist es, das Fleisch vom Knochen zu befreien und in Scheiben geschnitten wie Zwiebelklops in Nr. 330 oder wie Rollklops in Nr. 336 zu bereiten.

392. Geräucherter Schweinskopf.

Er wird wie der Schinken gewässert, in 3—4 Stunden weich gekocht und zu gelben Erbsen oder Sauerkohl gegeben.

393. Schweinskopf wie Wildschweinskopf zu bereiten.

Der mit dem Halse abgeschnittene Schweinskopf wird gut gereinigt und vom Halsknochen befreit. Dann streicht man die Haut vorn bis unter die Augen in die Höhe und entfernt Kinnlade und Nasenknochen, streicht die Haut wieder zurück und kocht den Kopf in Wasser, Rothwein und Essig zu gleichen Theilen mit reichlichem Salz, 1 Löffel voll Wachholderbeeren, 2—3 Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer, Gewürz, Nelken, Ingwer, 1 in Scheiben geschnittenen, von den Körnern befreiten Citrone und 4—6 Kalbsfüßen in 2—3 Stunden weich. Der Schweinskopf muß immer mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Nachdem er in der Brühe fast erkaltet, wird er herausgenommen, in ein Gefäß gethan und die Brühe durch ein Sieb darüber gegossen. In dieser Marinade muß er 8—12 Tage liegen.

Soll er servirt werden, wird er abgetrocknet, auf eine mit Citronenscheiben und Orangenblättern garnirte Schüssel gethan und mit einer Remouladensauce (462) gegessen.

E. Geflügel und Wild.

394.

Das Fleisch von jungen Hühnern, Fasanen, Kapaunen und auch jungen Tauben ist besonders zart, leicht verdaulich, kräftig und nahrhaft, ebenso dasjenige von allem wilden Geflügel, besonders Schnepfen und Rebhühnern, und deshalb allen Leidenden und Reconvalescenten sehr zu empfehlen.

Beim Einkauf von Geflügel muß man die jungen Thiere von den alten unterscheiden können, weil alte zwar kräftige Suppen, jedoch nur die jungen saftige und schmackhafte Braten geben.

Junge Hühner erkennt man an den kurzen, hellrothen Kämmen, den biegsamen Beinen und nicht zu harten Brustknochen;

junge Tauben — an dem kleinen Kopf, den dicken Schnäbeln, der weißen Haut, sowie dem zarten, gelblichen Flaum um den Kopf und die Brust unterhalb der Flügel.

Alles Geflügel muß mindestens 1—2 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden (395). Am leichtesten und besten läßt es sich noch warm rupfen, das bei zahmem Geflügel von oben nach unten, bei wildem von unten nach oben zu geschehen hat.

Junge Hühner sind am besten vom Mai bis zum Herbst,
" Tauben " " " " April bis zum September,
Kapaunen " " " während des Winters,
Enten " " " vom August bis December,
Gänse " " " " October bis Mitte Januar,
Kalkuhnen " " " " September bis Ende December.

Alles Wild, sei es Geflügel oder Haarwild, muß bald nach dem Schießen ausgenommen und in den Federn oder im Fell an einem zugigen, luftigen Ort kürzere oder längere Zeit hängen, um den ihm eigenthümlich feinen Wildgeschmack zu entwickeln, ohne daß er zu starken Hautgout annehmen darf. — Soll das Wild längere Zeit aufbewahrt werden, ist es rathsam, die vom Blut gereinigten Schüßstellen, sowie das Innere des ausgenommenen Thieres mit pulverisirter Holzkohle zu bestreuen und es vor Fliegen zu schützen.

Stark zerschossenes Wild muß bald verbraucht werden, da es rasch in Fäulniß übergeht.

Aus dem Fell gelöste Keulen oder Rückenstücke von Reh oder Hirsch lassen sich längere Zeit in saurer Milch erhalten, wenn man diese bei feuchtem, warmem Wetter täglich, bei kaltem alle 2—3 Tage wechselt. Der Wohlgeschmack des Fleisches wird durch dieses Verfahren übrigens sehr gehoben.

395.

Hühner zu schlachten und zu dressiren.

Wenn man ein Huhn schlachten will, (es soll dies nie geschehen, wenn das Huhn eben gefressen, einen vollen Magen hat), so macht man mit einem scharfen Messer unter dem rothen Lappen einen Schnitt bis an den Halsknochen, schneidet darauf die Gurgel durch, damit es rasch stirbt, läßt es ausbluten und $^1/_4$ Stunde in kaltem Wasser liegen. Dann dreht man das Huhn einige Mal in kochendem Wasser um, bis die Federn leicht herausgehen, rupft es rasch ab, zupft mit einem Messer alle Stoppeln heraus und wäscht das Huhn in kaltem Wasser, indem man die Haut derb reibt, tüchtig ab. Dann legt man das Huhn auf ein reines Brett, schneidet die Haut vom Halse auf, löst sie ein wenig ab, schneidet Gurgel, Schlund und den unteren Schnabel ab und zieht den Kropf (ohne ihn zu zerreißen) mit allem Inhalt vorsichtig heraus. Nun macht man einen Schnitt am unteren Theile des Huhnes, legt das Huhn auf den Rücken und drückt so lange über dem Magen fest auf die Brust, bis die Därme mit dem Magen unten herauskommen. Nun fährt man mit dem Finger hinein, holt vorsichtig Leber, Herz und Milz heraus und verwahrt das gereinigte Huhn trocken an einem kalten Ort. Am andern Tage, wenn es benutzt werden soll, wäscht man es in- und auswendig mit kaltem Wasser ab, reibt es mit Salz ein, schneidet Füße, Hals und Kopf ab und dressirt es d. h. man durchsticht die Keulen und auch die Flügelknochen mit hölzernen Stäbchen, damit das Huhn ein gutes Aussehen behält.

---

396. Junge Hühner zu braten.

Die gereinigten Hühner (395) werden mit Salz eingerieben, in einer Pfanne mit einem reichlichen Löffel Butter etwas gebräunt und unter fleißigem Begießen in gleichmäßiger Hitze in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde schön goldbraun gebraten. Hühner verlangen reichlich Butter und

müssen sehr fleißig und sorgfältig begossen werden, wenn sie saftig sein sollen. Sind nur wenige Hühner zu braten, geschieht dies besser in einem Schmorgrapen auf dem Feuer, unter sehr häufigem Kehren und Begießen. Der angesetzte Jus wird mit etwas kaltem Wasser losgekocht (312), mit 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht und durch ein Sieb gestrichen.

Man kann die jungen Hühner auch füllen (s. 398) und wie oben braten.

397. Wiener Backhähnel.

Gut gemästete junge, aber nicht zu große Hühner werden gewaschen, in 4—5 Theile geschnitten und ca. 1 Stunde vor dem Gebrauch mit Salz bestreut. Dann läßt man in einem Grapen Nierenfett recht heiß werden (21), legt die abgetrockneten, in Mehl, Ei und Reibbrod getauchten (32) Hühnerstückchen hinein und läßt sie in ca. 15 Minuten schön goldgelb und knusperig backen. Man vermeide es mit der Gabel hineinzufahren und lege die fertigen Stücke mit dem Schaumlöffel auf Löschpapier, damit dieses das Fett anziehe. Sie werden zu jungen, grünen Erbsen, Carotten, Spargel, Blumenkohl servirt und nach Belieben mit gebackener Petersilie (167) garnirt.

Statt die Hühnerstückchen wie oben zu paniren, taucht man sie auch in einen Teig, wie er zu Apfelkränzchen gebraucht wird (623, 624).

398. Gefüllter Hühnerbraten.

2 gehäufte Eßlöffel Reibbrod weicht man in ca. 1/2 Quartier Milch oder süßen Schmant, giebt nach 1/2 Stunde 1 Ei, 1 Löffel geschmolzene Butter, fein gehackte grüne Petersilie, die fein gehackte Leber des Huhnes, Salz und 1 Prise Zucker nach Geschmack dazu, rührt Alles zu einer weichen Farce und füllt diese unter die Brusthaut des Huhnes bis unter die Flügel und Beine, bindet letztere zusammen, damit die Füllung nicht herausquellen kann und brät das Huhn in Butter (396) unter fleißigem Begießen in gleichmäßiger Hitze in 1 1/2—2 Stunden schön goldbraun. Die Sauce wird nach 312 bereitet. Für 2—4 Personen.

399. Fricassée von Hühnern (gestowte Hühner) mit Reis.

3—4 junge Hühner, welche am Tage vorher getödtet und gereinigt worden sind (395), werden in 4 Theile getheilt, mit Salz bestreut 1 Stunde stehen gelassen. Aus den Köpfen, Hälsen und Beinen wird inzwischen mit wenig Wasser, Salz und dem nöthigen Wurzelwerk (69) eine kräftige Brühe gekocht. Die abgetrockneten Hühnerstücke werden nun in einer Kasserolle mit 1 reichlichen Löffel heißer Butter ein

Weilchen gedünstet und mit der durch ein Sieb hinzugegossenen Brühe (so viel, daß die Hühner bedeckt sind) langsam und zugedeckt in ca. $^1/_2$—1 Stunde weich gekocht. Dann hebt man die Hühnerstückchen mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel, stellt sie warm, bereitet eine weiße Einbrenne (26b), giebt 1 Löffel sauren oder etwas süßen Schmant und die Hühnerbrühe durch ein Sieb, etwas geriebene Muskatnuß, Citronensäure, nach Belieben auch fein gehackte Petersilienblätter dazu, kocht Alles durch, legirt die Sauce, wenn sie feiner sein soll, mit 2—3 Eidottern und gießt sie über die Hühner.

Nach Nr. 166 gedämpften Reis richtet man kranzförmig um das Fricassée. Für 6—8 Personen.

400. Hühnerfricassée mit Krebsen und Spargel.

3 junge Hühner werden in 4 Theile getheilt und in Butter auf beiden Seiten braun gebraten. Von Kopf, Hals und Füßen wird eine kräftige Brühe gekocht, Spargel werden in Salzwasser weich, 20—30 Krebse gar gekocht, Schwänze und Scheeren gereinigt und vom Uebrigen Krebsbutter (134) bereitet. Die Hühnerbrust wird mit einer weißen Einbrenne (26b), Krebsbutter, etwas Muskatblüthe und fein gehackter grüner Petersilie durchgekocht. Beim Anrichten ordnet man in die Mitte der Schüssel das Krebsfleisch, darum den Spargel und um diese die Hühnerstücke. Krebse und Spargel werden mit einem Theil der Sauce begossen, während die übrige in der Saucière servirt wird. Der Rand der Schüssel kann mit Croutons (144), Halbmonden von Butterteig (507) oder auch mit gefüllten Krebsnasen (Farce 188 oder 95) garnirt werden. Für ca. 6 Personen.

401. Hühnerfricassée mit Blumenkohl.

Das Fricassée 399 wird in der Mitte einer Schüssel zierlich geordnet, mit weich gekochtem Blumenkohl (232) umgeben, die eine Hälfte der Sauce über die Speise gegossen, die andere in der Saucière servirt.

402. Huhn mit Reis, Krebsen und Morcheln in der Form.

Ein sauber geputztes jähriges Huhn wird roh so zertheilt, daß die Brust ganz bleibt. Dann setzt man Kopf, Hals und Beine mit so viel Wasser, daß sie reichlich bedeckt sind, Salz, 1 Petersilienwurzel, $^1/_2$ Zwiebel und einigen Pfefferkörnern auf's Feuer und, nachdem die Brühe geschäumt und tüchtig gekocht, thut man die Hühnerbrust nebst einem kleinen Stückchen Butter hinein und läßt sie weich kochen. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie etwas abkühlen, löst das Fleisch vom

Knochen und schneidet es in feine Scheiben, welche bis zum Gebrauch in einer gut zugedeckten Schüssel abgestellt werden. Flügel und Beine werden bis zum Zerkochen weiter gekocht und die Brühe dann filtrirt (29). Die eine Hälfte benutzt man zur Sauce, mit der anderen wird der, in Wasser und Butter schön körnig gedämpfte Reis (166, ca. 1 Quart) zu einem nicht zu festen Brei durchgehitzt. — 25—30 Krebse werden abgekocht, Scheeren und Nasen von der Schale befreit, zugedeckt bei Seite gestellt und von den Schalen wird nach Nr. 134 Krebsbutter bereitet. 5—6 Morcheln werden sauber gewaschen (268), stark abgebrüht und fein zerhackt. Nun präparirt man eine Form (12), thut schichtweise erst vom Reis, dann die Hühnerscheibchen, Krebsschwänze und Scheeren und die zerhackten Morcheln hinein, dazwischen immer Flocken von der Krebsbutter, zuletzt wieder eine Schicht Reisbrei und bäckt die Speise 20—25 Minuten im Ofen.

Zur Sauce macht man eine weiße Einbrenne (26), giebt dazu die Hühnerbrühe, etwas von der Krebsbutter, $^1/_2$ Quartier süßen Schmant und nachdem Alles gut durchgekocht, thut man $^1/_2$—1 Pfd. sorgfältig gereinigten, in 1 Zoll lange Stücke geschnittenen und in Salzwasser weich gekochten Spargel und die etwa noch übrigen Krebsschwänze hinein. Für 2—3 Personen.

403. Hühnerfricassée mit grünen Erbsen.

2—3 junge Hühner werden gereinigt (395), in Stücke geschnitten, gewaschen und mit soviel siedendem Wasser, daß sie bedeckt sind, auf's Feuer gestellt. Sobald die Brühe abgeschäumt ist, werden 1 Stof ausgehülste grüne Erbsen, 1 Löffel Butter, Salz und etwas Zucker hinzugethan und in ca. 1 Stunde gar gekocht. (Ganz junge Hühner kochen höchstens $^1/_2$ Stunde, müssen darum früher herausgenommen, heiß gestellt und wenn die Erbsen weich sind, wieder hinein gethan werden.) Dann wird die Sauce mit einer weißen Einbrenne (26b) und $^1/_2$ Quartier süßem Schmant verdickt und fein gehackte Petersilienblätter hinzugefügt. — Ist die Speise bereits in der Schüssel, wird sie nach Belieben mit etwas geriebener Muskatnuß bestreut und mit reingemachten Krebsschwänzen garnirt.

404. Hühnerfricassée mit Champignons oder Barawiken.

Zum Hühnerfricassée (399) giebt man 1 kleinen Teller voll in Butter weich gedünsteter Champignons (265) oder Barawiken (264).

405. Hühnerfricassée mit Carri oder Paprika.

Die Hühner (395) werden in 4 Theile geschnitten, mit so viel siedendem Wasser, daß sie bedeckt sind, aufgesetzt, geschäumt, Salz,

1 Zwiebel, etwas Pfeffer und 1 Löffel Butter hinzugefügt und weich gekocht. Zu einer weißen Einbrenne (26b) giebt man die Brühe durch ein Sieb, sowie 1—2 Löffel sauren Schmant, kocht Alles durch, würzt die Sauce mit ein wenig Citronensäure und entweder 1 Theelöffel Carri oder 1 Prise Paprika, gießt sie über die Hühner und servirt sie mit gedünstetem Reis (166).

Der Carri ist in den Droguerie-Handlungen und Apotheken zu haben.

406. Hühner mit Sardellen.

2 sauber geputzte und gewaschene Hühner (395) werden in Stücke geschnitten und mit Wasser bedeckt zum Kochen gestellt. Nachdem sie geschäumt, giebt man 2 Löffel Butter, einige Körner Gewürz und 1 Lorbeerblatt dazu, läßt sie bedeckt fast gar kochen, giebt dann 4—6 von den Gräten befreite, mit 1 Zwiebel recht fein gehackte Sardellen dazu und kocht Alles noch so lange, bis die Hühner und Zwiebel ganz weich sind. Hierauf nimmt man die Hühnerstückchen heraus, verkocht die Sauce mit 1 Löffel Reibbrod oder Mehl, $^1/_2$ Quartier süßem Schmant und fein gehackter grüner Petersilie schön tummig, gießt sie über die Hühner und garnirt die Schüssel mit Citronenscheiben.

407. Ragout von Hühnern.

Eine weiße Einbrenne (26b) wird mit Hühner-Sauce, 1 Löffel saurem Schmant und etwas Bouillon verdünnt, durchgekocht, nach Belieben Kapern, Citronensäure und Champignons hineingethan, der nachgebliebene Braten in zierliche Stücke geschnitten und rasch darin durchgehitzt (3).

408. Hühner-Soufflées.

Die Ueberreste gebratener Hühner werden durch die Fleischhackmaschine getrieben und durch ein Sieb gestrichen. Auf etwa $^1/_4$ Pfd. dieses Fleisches nimmt man 2 Eßlöffel dicken Schmant, 2 Theelöffel geriebenen Parmesankäse und 2 Eigelb, verrührt dies Alles nebst einer Prise Salz tüchtig und giebt dann den Schnee von 2 Eiweiß dazu. Alsdann füllt man die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Formen und bäckt sie höchstens 20 Minuten bei sehr gelinder Wärme.

409. Die Gans.

Zum Braten darf die Gans nicht über ein Jahr alt sein. Man erkennt eine alte Gans daran, daß sie dunkelgelbe Füße, einen dunklen Schnabel und um die Augenpupille einen blauen oder gelben Ring hat. Bei der jungen Gans ist der Ring um die Pupille weiß und

Schnabel und Füße blaß. Die Gans wird wie das Huhn (395) geschlachtet und dressirt; hat sie im Innern sehr viel Fett, so nimmt man dasselbe heraus und schmilzt es extra aus. Das sogenannte Kidding (Gänseklein) wird abgehackt: der Hals tief herunter, die Flügel glatt vom Rumpfe getrennt, die Füße abgeschnitten und nebst Leber, Magen, Milz und gereinigten Gedärmen zur Suppe verbraucht.

410. Gans zu braten.

Die, wie in 409 angegeben, vorbereitete Gans wird mit in 4 Theile geschnittenen Aepfeln gefüllt, zugenäht oder mit einem Stäbchen festgesteckt, auf die Pfanne gelegt, mit Salz bestreut, $^1/_4$—$^1/_2$ Stof Wasser dazu gegossen und unter fleißigem Begießen, wobei von Zeit zu Zeit kochendes Wasser zugegossen werden muß, in 3—4 Stunden gar gebraten und mit gedämpftem Kohl (241) oder Sauerkohl (236) servirt.

Die Sauce wird entfettet und durchpassirt (29).

Die Gans kann auch mit getrockneten, abgebrühten Pflaumen und Aepfeln zu gleichen Theilen oder auch mit gekochten, abgeschälten Kastanien gefüllt werden. Für 6—8 Personen.

411. Gans mit Meerrettig.

Eine ältere, nicht zu fette Gans wird gut gereinigt, in ein gut ausgebrühtes Leinentuch gebunden, in reichlichem Wasser mit 1 Zwiebel, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern in 2—3 Stunden weich gekocht und mit einer Meerrettigsauce (458) servirt.

412. Gänseleber.

1—2 große schöne Gänseleber werden in 15—20 Minuten in Butter weich gedämpft und erkaltet, in Scheiben geschnitten. Dann streicht man eine Form leicht mit Speck aus, stellt sie auf Eis oder in sehr kaltes Wasser, gießt eine dünne Schicht Aspic (133) hinein, garnirt den Boden mit Citronen- und Zungenscheiben, hart gekochten, in 4 Theile geschnittenen Eiern, Trüffeln und grüner Petersilie recht geschmackvoll, gießt wieder eine dünne Lage Aspic darüber und nach dem Steifwerden desselben vertheilt man die Gänseleberscheibchen darüber, füllt die Form mit Aspic, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und garnirt sie mit Citronenscheiben.

Oder man schneidet die Gänseleber roh in fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit Salz, wühlt sie entweder in Mehl und ausgeschmolzene Butter, die man nach Belieben mit 1 fein gehackten Zwiebel vermischen kann, brät die Schnitten von beiden Seiten rasch braun und beträufelt

sie mit Citronensäure; oder man bestreut die Schnitten mit Salz und Pfeffer, panirt sie mit Ei und Reibbrod (32), brät sie in Butter über gelindem Feuer hellbraun und verkocht die nachgebliebene Sauce mit etwas kräftiger Fleischbrühe.

Auch füllt man die in Scheiben geschnittene, zuvor gedünstete Leber schichtweise mit einer Farce, die man aus 1 Pfd. Schweinefleisch (195), fein gehackter Chalotte, Champignons, Trüffeln und feiner grüner Petersilie schmackhaft bereitet, — in eine Form (12), wobei die erste und letzte Schicht die Farce bilden muß, belegt sie mit Speckscheiben und stellt die Form auf einen Ziegel oder Herdring 1/2 Stunde in einen mäßig heißen Ofen. Bei dem Anrichten entfernt man die Speckscheiben und giebt eine Trüffelsauce (469) dazu.

413. Gänsesauer.

Bei dem Schlachten der Gans wird das Blut derselben in einem Topf mit 1/2 Quartier voll Essig aufgefangen und gut mit demselben durchgeklopft. (Es läßt sich an einem kühlen Ort 2—3 Tage, im Winter noch länger aufbewahren.) Nachdem man das Gänseklein (409) in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz weichgekocht, hebt man das Fleisch mit dem Schaumlöffel heraus, stellt es warm, filtrirt die Brühe und kocht sie mit dem Gänseblut und einigen fein geriebenen braunen Pfefferkuchen unter häufigem Rühren durch, würzt sie nach Geschmack noch mit etwas Citronensäure oder Essig, läßt das Fleisch wieder darin heiß werden und servirt Mehl- oder Semmelklößchen dazu.

414. Ragout von Gänse- oder Entenbraten.

Eine braune Einbrenne (26 c) verdünnt man mit Bouillon, giebt 3 fein gehackte, von Haut und Gräten befreite Sardellen, 1 Löffel Kapern, einige eingemachte Chalotten, nach Belieben in Scheiben geschnittene Gurken und Salz nach Geschmack hinzu, kocht Alles durch, thut den in Stücke geschnittenen Rest einer gebratenen Gans oder Ente hinein, hitzt sie durch und gießt zuletzt einige Löffel Rothwein oder Madeira hinzu.

415. Ragout von Gänsebraten auf eine andere Art.

Der übrig gebliebene kalte Gänsebraten wird in kleine Stücke zerschnitten, in eine Kasserolle gelegt und hierauf reichlich Bratensauce und saurer Schmant, 1 Löffel Reibbrod, ein kleines Stückchen Butter, 1 geriebene Zwiebel, etwas saure Barawiken oder Champignons, Muskatblüthe, Salz und Gewürz hinzugethan und die Sauce so lange gekocht, bis sie tummig wird.

416. Gänseragout mit Schnittkohl.

Den Rest einer gebratenen Gans zerschneidet man in Stücke, läßt die übrigen Knochen mit etwas Wasser und Wurzeln durchkochen, filtrirt die Brühe durch ein Sieb und kocht darin in fingerlange Scheiben geschnittenen Schnittkohl gar, tummt sie an (26), hitzt sie mit den Gänsestücken durch und giebt Essig nach Geschmack dazu.

417. Zahme Enten zu braten.

Enten werden wie die Gänse (410), fette ohne Butter, magere mit 1 Löffel Butter in 1½—2 Stunden gebraten. Eine Ente reicht für 2—3 Personen.

418. Wilde Enten zu braten.

Man rupft die Ente, wäscht sie, nimmt die Eingeweide aus, bestreut sie, nachdem man Leber und Magen zwischen die Flügel gelegt hat, mit etwas Salz, setzt sie mit 1 guten Löffel Butter, 1 Lorbeerblatt, 2 Citronenscheiben und nach Belieben auch einigen Wachholderbeeren auf eine Pfanne, deckt einen möglichst fest schließenden Deckel darüber, läßt die Ente auf beiden Seiten hellbraun braten, bestreicht sie mit 1 guten Löffel sauren Schmant, gießt nach und nach ein wenig kochendes Wasser dazu und läßt sie unter häufigem Begießen in 1—1½ Stunde weich braten. Kurz vor dem Anrichten hebt man den Deckel ab, läßt die Ente braun werden, nimmt sie heraus, kocht die Sauce mit etwas kräftiger Fleischbrühe und 1 Glas Madeira durch und treibt sie durch ein Sieb.

Die wilden Enten dürfen nicht, wie anderes Federwild, nach dem Schießen längere Zeit hängen, da ihr Fleisch, wie das aller Wasservögel, rasch in Fäulniß übergeht. Ist die Haut am Unterleib fest und weiß, so ist die Ente frisch, ist die Haut jedoch grünlich, weich und aufgelöst, so ist bereits Fäulniß eingetreten und das Fleisch unschmackhaft und unappetitlich.

Von den wilden Enten sind nur die großen sogenannten Märzenten und die kleinen Krückenten genießbar; die sogenannten Taucher, am weißen Gefieder auf dem Bauch und den vollständig nach hinten gerichteten Füßen erkenntlich, sind ihres thranigen Geschmackes wegen unbrauchbar.

419. Pillaw (orientalische Speise).

Man nimmt entweder junge Hühner oder Lammfleisch, hackt das Fleisch klein, kocht es mit Wasser, Butter, Salz und fein geschnittenen Zwiebeln halb gar, läßt Reis mit Wasser durchquellen, streicht eine Form mit Butter aus, schichtet den Reis und das Fleisch abwechselnd

hinein, thut Butterflöckchen dazwischen, bestreut den Reis oben mit geriebenem Käse und Reibbrod, belegt ihn mit Butterflöckchen und gießt ein Quartier Bouillon, mit 1 Löffel saurem Schmant zusammengerührt, darüber. — Man rechnet zum Backen eine reichliche Stunde.

420. Das Kalkuhn.

Nachdem man dem Kalkuhn den Kopf abgehackt und es gut ausgeblutet hat, wird es gleich gerupft, so lange es noch warm ist; — dann nimmt man das Eingeweide heraus und drückt das Brustbein aus. Zu diesem Zweck legt man das Kalkuhn mit dem Rücken auf ein Brett und deckt ein vielfach zusammengeschlagenes leinenes Tuch über die Brust, hält es mit der linken Hand fest und schlägt mit dem Holzhammer einige Mal auf das hohe Brustbein. Dann greift man von unten hinein und bricht mit dem Daumen und Zeigefinger das locker geschlagene Bein heraus. Nun läßt man das Kalkuhn 1—2, auch mehr Tage an einem kalten Ort an der Luft hängen, besonders wenn es älter als ein Jahr ist, was man daran erkennt, wenn es auf der Brust einen Büschel Haare hat, welcher bei den jungen kaum sichtbar ist.

Die Truthenne ist zarter und schmackhafter als der Truthahn.

Wenn man das Kalkuhn braten will, wäscht man es in- und auswendig tüchtig ab, schneidet die Flügel ab, reibt es mit 2 Eßlöffeln voll Salz ein und dressirt es (395). — Will man das Kalkuhn mit einer Farce füllen, so löst man die Haut vom Halse bis über die halbe Brust herunter vorsichtig los.

421. Kalkuhn zu braten.

Ein gut gemästetes Kalkuhn (420) wird gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen und wie jedes Geflügel dressirt (395). Der Kropf und die Brust werden mit einer Brodfarce (188 oder 189), die man mit der fein gehackten Leber des Kalkuhns (auch Hühnerleber), vermischt, gefüllt und zugenäht, — die Brust gespickt und unter fleißigem Begießen mit ca. $^1/_2$ Pfd. heißer Butter in der Pfanne gegen 3 Stunden gebraten. — Die Sauce wird mit saurem Schmant zugerichtet (312).

Statt mit der Brodfarce, füllt man das Kalkuhn auch mit der Fleischfarce mit Trüffeln (190).

422. Kalkuhn mit Kastanienfüllung.

Man befreit 2—3 Pfd. Kastanien von beiden Schalen, dünstet sie halbweich (230) und füllt sie in die gesäuberte, in- und auswendig

mit Salz eingeriebene Truthenne, spickt die Brust und brät sie nach Nr. 421.

Auch kann man 1—2 Pfd. geschälte Kastanien in etwas Kalbsbrühe weich dämpfen, sie abgekühlt fein stoßen, mit der Brodfarce Nr. 188 mischen und diese Masse unter die Brusthaut des Kalkuhns füllen.

423. Ragout von Kalkuhn.

Dieses wird ganz wie das Ragout von Hühnern Nr. 407 bereitet, nur fügt man einige in Scheiben geschnittene Gurken zur Sauce. —

424. Kapaun und Poularde.

Diese besonders gut gemästeten Hähnchen und Hühner werden ganz wie die Hühner behandelt, gefüllt oder ungefüllt in reichlicher Butter weich gebraten. Kapaunen müssen 20—30 Minuten, Poularden, je nach der Größe $1^1/_2$—2 Stunden gebraten oder gedämpft werden. — Sehr zu empfehlen ist eine Füllung von weich gedämpften Kastanien, die fein gestoßen, mit der fein gehackten Leber des Thieres und einer Brodfarce vermischt werden. —

425. Fasan.

Ein gut abgelegener Fasan wird sauber gereinigt und dressirt (395), mit feinem Salz bestreut, die Brust gespickt oder mit Speckscheiben umbunden. Dann macht man in der Pfanne reichlich Butter braun, legt den Vogel mit der Brustseite in die Butter und brät ihn so ca. $^3/_4$ Stunden unter fleißigem Begießen. Dann kehrt man ihn um, läßt ihn in noch $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde vollends weich und schön hellbraun braten, stets fleißig mit der Butter begießend. Die Sauce wird mit etwas Bouillon und 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht (312) und durch ein Sieb in die erwärmte Saucière gegeben. —

Der Fasan kann auch wie das Kalkuhn mit einer Kastanienfarce gefüllt werden. —

426. Tauben.

Die Tauben werden wie die Hühner zum Braten vorbereitet (395), mit einer Brodfarce, die man mit den fein gehackten Lebern und Herzen der Thierchen und reichlich fein gehackter grüner Petersilie vermischt hat, gefüllt, — oder ungefüllt, die Brust gespickt oder mit Speckscheiben umbunden, wie die Hühner mit Zufüllen von etwas heißem Wasser und unter sehr fleißigem Begießen, in 1—2 Stunden gar gebraten.

Man dämpft sie auch wie die Hühner und servirt sie mit verschiedenem Gemüse.

427. Hasen zum Braten vorzubereiten.

Man zieht dem Hasen das Fell ab, haut Kopf und Schwanz ab, schneidet den Leib der Länge nach auf, nimmt das Eingeweide heraus, löst die Galle von der Leber, behält Herz, Leber und Lunge zurück, hackt die Bauchlappen ab, wäscht den Hasen sauber, legt ihn auf ein Brett, löst mit einem spitzen Messer alle dünnen Häute ab, knickt das Rückgrat von der unteren Seite vorsichtig bis zum Fleisch ein, spickt ihn mit einer feinen Spicknadel in mehreren Reihen von jeder Seite und reibt ihn mit Salz ein.

Kopf, Herz, Hals, Leber und die Bruststücke werden zu Hasenklein (430) verwandt. Die Vorderläufe können entweder zum Braten oder zu Hasenklein verbraucht werden.

428. Hasen im Ofen zu braten.

Ein gehäuteter und gespickter Hase (427) wird mit Salz eingerieben, auf eine Pfanne gelegt, so daß die gespickte Seite nach unten liegt, mit ca. $^1/_4$ Pfd. heißer Butter begossen und unter fleißigem Begießen ca. $^1/_2$ Stunde gebraten. Dann wird er umgekehrt, mit 1 reichlichen Löffel saurem Schmant bestrichen und unter weiterem häufigen Begießen noch ca. $^1/_2$ Stunde gebraten. Die Sauce wird mit etwas heißem Wasser oder Fleischbrühe von der Pfanne losgekocht und mit 1 Löffel saurem Schmant angetummt (312). — Sehr zu empfehlen ist es, den Hasen wie den Rehrücken in Nr. 433 zu braten.

Der Hase wird zarter, wenn er eine Nacht in Milch weicht (394).

429. Hasen zu schmoren.

Man läßt in einem Grapen 1 Löffel Butter und einige Scheiben würfelig geschnittenen Speck zergehen, legt den nach Nr. 428 gehäuteten und gespickten Hasen, heil oder in Stücken, hinein, läßt ihn schön braun werden, giebt einige Löffel Wasser, Salz, einige Gewürzkörner dazu und dämpft ihn unter fleißigem Begießen und allmählichem Zufüllen von Wasser und zuletzt 1 Glase Rothwein in ca. $1^1/_2$ Stunden gar. Die Brühe wird entfettet, mit 1 Löffel saurem Schmant durchgekocht und durch ein Sieb gestrichen (312).

430. Hasenklein.

Die Vorderläufe, der gespaltene Kopf, Hals, Bauch, Leber und Herz eines Hasen werden gut gewaschen, mit leichter Fleischbrühe oder Wasser, 1 Spitzglas Essig, 2 Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und Gewürz beinahe weich gekocht.

In einer Kasserolle bräunt man 1 Löffel Butter oder würfelig geschnittenen Speck mit 1 gehackten Zwiebel und 1 Löffel Mehl, verkocht es mit der durchgelassenen Hasenbrühe, 1/2 Theelöffel Zucker, 1 Glas Rothwein zu einer tummigen Sauce, hitzt das Hasenfleisch darin durch und giebt zuletzt das mit etwas Essig verrührte Hasenblut, das nur ganz frisch gebraucht werden darf, dazu und servirt es mit abgekochten Kartoffeln, Klößen oder gerösteten Weißbrodscheiben (144).

431. Reh und Hirsch.

Bei allem Wildpret herrscht oft die Unsitte, solches lange auszuwässern, wodurch ihm nur der Wohlgeschmack entzogen wird. Empfehlenswerth ist es dagegen, das Fleisch in Milch zu weichen (394).

Je reichlicher und feiner das Spicken geschieht, je mehr der Braten begossen wird, desto saftiger und schmackhafter wird er.

432. Rehbraten.

Die gehörig abgehängte oder einige Tage in saure Milch gelegte Keule wird gewaschen, sorgfältig gehäutet, gespickt und gesalzen. In der Pfanne läßt man 1/4—1/2 Pfd. Butter heiß werden, legt den Braten hinein und läßt ihn unter häufigem Begießen und allmählichem Zufüllen von nur wenig Wasser ca. 1 Stunde braten. Dann kehrt man ihn um, bestreicht ihn mit saurem Schmant, giebt 1 Glas Rothwein zur Sauce und brät ihn noch 1/2—1 Stunde, stets fleißig begießend. Die Sauce wird, falls nöthig, ein wenig angetummt (312) und durch ein Sieb passirt.

Die Rehkeule kann auch einige Tage in dünnen Essig gelegt werden, den man mit Gewürzen und einigen Wachholderbeeren aufgekocht und hat kalt werden lassen. Geschmort wird sie in 2 bis 2 1/2 Stunden nach Nr. 429.

433. Rehziemer (Rehrücken).

Ein gut abgelegener Ziemer (394) wird sorgsam gesäubert, abgehäutet, reichlich gespickt und mit feinem Salz bestreut. Dann läßt man ca. 1/2 Pfd. Butter in einer langen schmalen Pfanne heiß werden, legt den Rücken hinein, so daß das Fleisch nach oben zu liegen kommt, begießt den Braten reichlich mit der heißen Butter, bedeckt ihn mit einem gebutterten Papier und brät ihn nun unter stets fleißigem Begießen und allmählichem Zufüllen von etwas heißem Wasser in 3/4—1 Stunde gar. In der letzten Viertelstunde entfernt man das Papier, bestreicht den Braten mit 1—2 Löffeln dickem sauren Schmant, begießt ihn noch fleißig, hebt ihn aus der Pfanne, kocht die Sauce

mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser und 1 Glas Rothwein durch, tunnt sie, falls sie nicht sämig genug ist, an (312) und streicht sie durch ein Sieb.

Man servirt den Rehrücken mit gefüllten Tomaten (261), gedämpften Kastanien (230), braunen Kartoffeln, — oder garnirt die Schüssel rings herum mit weichgedünstetem Gemüse aller Art, wie sie die Jahreszeit gerade bietet.

434. Elennbraten (Hirschbraten).

Eine Hirschkeule von 10—15 Pfd. wird $2^1/_2$—3 Stunden gebraten oder geschmort wie der Rehbraten (432).

435. Hirschziemer (Hirschrücken).

Der Hirschziemer wird wie der Rehziemer behandelt und gebraten, nur bedarf er 2—3 Stunden, um gar zu werden.

436. Elennsauerbraten.

Ein großes saftiges Stück aus einem Hinterviertel eines nicht mehr jungen Thieres legt man auf 2—3 Wochen in mit 1—2 Löffeln Wachholderbeeren aufgekochten, abgekühlten Essig. Vor dem Gebrauch wird das Fleisch abgetrocknet, geklopft, mit Salz, etwas gestoßenem Pfeffer, Gewürz und Ingwer eingerieben, stark gespickt und, nachdem der Braten in reichlicher Butter im Grapen gebräunt, schmort man ihn unter Zufüllen von etwas Wasser, allmählichem Bestreichen mit saurem Schmant und häufigem Begießen in 3—4 Stunden weich. — Die Sauce wird mit etwas Rothwein durchgekocht (312) und durch ein Sieb passirt.

437. Steaks von Reh oder Hirsch.

Von beiden Seiten eines gut abgelegenen Hirsch- oder Rehrückens löst man das Fleisch, enthäutet es und schneidet es quer durch in nicht zu kleine, fingerdicke Scheiben, klopft sie leicht mit der flachen Seite eines Messers, bestreut sie mit Salz, taucht sie in zerlassene, mit 1—2 Eidottern vermischte Butter, bestreut sie mit feinem Reibbrod, brät sie in Butter von beiden Seiten hellbraun und giebt sie zu allerlei jungem Gemüse.

438. Auerhahn zu braten.

Der Auerhahn muß einige Tage an der Luft hängen oder auf Eis liegen, dann wird er gerupft, gebrüht, gewaschen und nachdem die Augen ausgestochen, mit Salz in- und auswendig eingerieben. Die Brust kann man spicken oder mit Speckscheiben umbinden. $^1/_2$ Pfd.

Butter läßt man auf der Pfanne braun werden, legt den Auerhahn mit der Brustseite in die Butter und brät ihn in 2—3 Stunden unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten gar. Die Sauce wird entfettet, mit 1 Löffel saurem Schmant und 1 Glas Rothwein durchgekocht und durchpassirt (312).

Der Auerhahn kann auch auf einige Tage in dünnen Essig oder saure Milch gelegt werden, wodurch er mürber wird.

Im Grapen geschmort (28) wird er saftiger.

439. Birkhühner zu braten.

Die Birkhühner werden wie der Auerhahn (438) gebraten, nur brauchen sie etwas weniger Butter. Junge Hühner braten $^3/_4$—1 Stunde, ältere $1^1/_2$—2 Stunden.

440. Krammetsvögel.

Man entfernt vor dem Dressiren (395) Gedärme und den bitter schmeckenden Magen, läßt Herz und Leber in den Vögeln, salzt sie, umbindet sie mit Speckscheiben und brät sie in reichlicher Butter in 20—25 Minuten gar, einige zerstoßene Wachholderbeeren und einige Löffel Rothwein hinzufügend. Vor dem Anrichten zieht man geröstete Weißbrodscheiben (144) durch die Sauce, servirt die, vom Speck befreiten Vögel auf denselben und streicht die Sauce durch ein Sieb darüber.

441. Schnepfen zu braten.

Die Waldschnepfe wird gerupft (395), die Augen ausgestochen, die Haut vom Halse über den Kopf gezogen, Magen und Galle entfernt, die Leber und Gedärme aufgehoben, die Schnepfe gewaschen, in- und auswendig mit Salz eingerieben, der Schnabel durch die Brust bis in den Rücken durchgestochen, die Füße zurückgebogen und zusammengebunden und die Brust mit Speck umbunden. 1 reichlicher Löffel Butter wird nun im Grapen gebräunt, die Schnepfe hinein gelegt und unter sehr fleißigem Begießen in 20—30 Minuten gar gebraten. Die Sauce wird mit saurem Schmant zugerichtet (312).

Die Leber und Gedärme werden fein gehackt, mit etwas geriebener Citronenschale und Zwiebel, fein gehackter grüner Petersilie, etwas Salz und Pfeffer gut untermischt, ein wenig in Butter gedünstet, auf Croutons (144) gestrichen, auf einige Minuten in den Ofen geschoben und abwechselnd mit Citronenvierteln um die Schnepfen gelegt.

Oder man giebt zu obiger Mischung 1 Ei, das man mit 1 Löffel Butter und einigen kleinen, geweichten und wieder ausgedrückten Weißbrodscheiben gut schaumig gerührt, streicht die gut vermischte Farce auf

dünne Weißbrodscheiben, bäckt dieselben in heißer Butter hellbraun und servirt sie wie oben.

Bekassinen bedürfen noch kürzerer Zeit zum Braten, als die Waldschnepfen und werden meistens nicht ausgenommen; man zieht nur den Magen mit dem Schlund und der Gurgel heraus.

442. Haselhühner.

Die gereinigten, dressirten und gespickten, oder mit Speckscheiben umbundenen Hühner (395) werden am saftigsten im Grapen unter reichlichem Begießen mit heißer Butter in ca. $^1/_2$ Stunde gar gebraten. Die Sauce wird mit saurem Schmant zugerichtet (312).

Man rechnet auf jedes Haselhuhn 1 reichlichen Löffel Butter.

443. Cotelettes von Haselhuhn.

Von mehreren Haselhühnern wird das Brustfleisch, sowie alle zarteren Fleischtheile abgelöst, Haut und Sehnen ausgeschabt und mit etwas Salz, einer Prise fein geriebener Muskatnuß, mit einigen Löffeln süßen Schmant vermischt und im Mörser fein gestoßen. Diese Masse legt man auf ein, mit Mehl bestäubtes Brett, formt sie zu Coteletten, steckt in jedes einen Beinknochen, von denen man die Füße abgeschnitten, taucht sie in feines Reibbrod und Ei (32) und brät sie kurz vor dem Anrichten einige Minuten auf beiden Seiten in Butter. — Aus den Knochen bereitet man eine kräftige Brühe, würzt sie mit 1 Glas Madeira und verdickt sie mit einer braunen Einbrenne, dämpft in Butter gedünstete Champignons ein Weilchen darin, servirt sie zu den Cotelettes und garnirt die Schüssel mit Croutons (144).

444. Feld- und Rebhühner

werden wie Haselhühner (442) gebraten.

VIII. Abtheilung.

Saucen.

(1 Quartier fertiger Sauce reicht für 6—8 Personen.)

445. Austern-Sauce.

Man schwitzt 1 fein gehackte Chalotte und 1 Löffel Mehl mit 1 Löffel Butter braun, giebt 1 Quartier Bouillon, Salz, eine Prise Cayennepfeffer und das etwa vorhandene Austernwasser dazu, läßt Alles gut durchkochen, würzt die Sauce mit ein wenig Citronensäure und 1 Eßlöffel voll Weißwein, giebt zuletzt etwa 1 Dtzd. von ihren Bärten befreite Austern hinein, läßt sie nur bis zum Kochen kommen und legirt die Sauce mit 1—2 Eigelb (30).

Will man die Sauce hell haben, so bereitet man statt einer braunen, eine weiße Einbrenne (26).

446. Braune Butter.

Die Butter legt man in einer Pfanne auf's Feuer und rührt sie mit einem Holzlöffel mit Vorsicht so lange, bis sie schön braun ist.

447. Zerlassene Butter.

Man läßt die Butter schmelzen, nicht kochen, und gießt sie, wenn sie servirt werden soll, behutsam in die Saucière, damit der Bodensatz zurückbleibt.

448. Tummige Butter.

1 Löffel Butter brüht man in einer Kasserolle mit 1 Löffel Mehl, rührt 1 Quartier süßen Schmant (auch Bouillon) und etwas Salz dazu und kocht es auf. Will man die Sauce verfeinern, so legirt (29) man sie mit 2—3 Eigelb und stellt sie bis zum Gebrauche in ein bain marie (31), da sie, wie alle Saucen, wenn sie fertig sind, nicht mehr kochen darf.

449. Kapern=Sauce.

1 Löffel Butter brüht man mit 1 Löffel Mehl, giebt 1 reichlichen Löffel sauren Schmant, Salz, Pfeffer, 1 Theelöffel fein gehackte Kapern, eine Prise Zucker dazu und verdünnt sie mit Fischbrühe. Soll die Sauce feiner sein, wird sie mit 2—3 Eigelb legirt (30).

Soll die Sauce zu Fleischspeisen gebraucht werden, so nimmt man statt Fisch=, Fleischbrühe.

450. Eiersauce.

Von 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl bereitet man eine weiße Einbrenne, giebt 1 Löffel sauren Schmant, 1 Quartier Fischbouillon, 1 Theelöffel präparirten Senf (20) dazu, kocht Alles gut durch, würzt die Sauce mit dem etwa noch nöthigen Salz, 1 Prise Zucker, Citronensäure oder Essig, thut zuletzt je nach Bedarf 3—6 hart gekochte, gröblich gehackte Eier hinein und servirt die Sauce zu abgekochtem Sandart.

Man legt die hart abgekochten, gehackten Eier auch nur in reichlich zerlassene Butter und würzt sie mit Salz, feinem Pfeffer, nach Geschmack auch mit ein wenig präparirtem Senf (20).

451. Champignons= oder Barawikensauce.

Man bereitet von 1 Löffel Butter und $^1/_2$ Löffel Mehl eine weiße Einbrenne (26), giebt 1 Löffel sauren Schmant, 1 Quartier kräftige (aus Kalbfleisch, Schinken und Wurzelwerk bereitete) Brühe — oder Fischbouillon, (falls man die Sauce zu Fisch reichen will), etwas feine grüne Petersilie, Gewürz, nach Belieben auch fein geschnittene Zwiebel hinzu, kocht Alles gut durch und streicht die Sauce durch ein Sieb zu, inzwischen in Butter weich gedämpften, in nicht zu feine Scheiben geschnittene Barawiken oder Champignons (264), läßt Alles einmal aufkochen, würzt die Sauce mit 1 Glas Madeira, ein wenig Citronensäure und dem etwa noch nöthigen Salz und legirt (30) sie mit 2—3 Eidottern.

Man kann die Sauce auch aus, in Essig eingemachten Champignons bereiten, die man fein zerschnitten in die fertige Einbrenne thut. Soll die Sauce braun sein, so macht man eine braune Einbrenne (26c).

452. Sauce zu Heringen.

$^1/_2$ Theelöffel Senf wird mit 1 Löffel saurem Schmant ausgerührt, Zucker, Essig und Kapern nach Geschmack hinzugefügt und über die gereinigten und zerschnittenen Heringe gegossen.

Oder man rührt 3 Eigelb mit 1 kleinen Löffel Zucker recht schaumig, giebt 1—2 Theelöffel Senf (20), fein gehackte, durch ein

Sieb gestrichene Heringsmilch, $^1/_2$ Quartier sauren Schmant, $^1/_2$ Theelöffel Kapern, 1—2 geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Gurken dazu und nach Geschmack noch ein wenig Essig.

453. Herings-Sauce zu Suppenfleisch.

1 Löffel Butter brüht man mit 1 Löffel Mehl, giebt 1 fein gehackten Hering (der abgeweicht, abgezogen und von den Gräten befreit ward), 1 Quartier Bouillon und etwas Citronensäure dazu, kocht Alles durch und gießt die Sauce durch ein Sieb über das in Scheiben geschnittene Suppenfleisch.

454. Holländische Sauce.

1 großen Löffel Butter brüht man mit 1 Löffel Mehl in einer Kasserolle, verdünnt dies mit $^1/_2$ Quartier Fischbouillon und eben so viel Wasser, kocht es mit etwas Zwiebel, Salz, Pfeffer, grüner Petersilie und Citronenschale durch, giebt Citronensäure oder Essig nach Geschmack dazu, streicht die Sauce durch ein Sieb, legirt sie mit 2—3 Eigelb (30) und stellt sie bis zum Gebrauch heiß (31).

455. Krebs-Sauce.

12—15 Krebse kocht man in Salzwasser gar, bricht das Fleisch aus Schwänzen und Scheeren, entfernt die Galle aus den Körpern und stößt die Leiber sammt den übrigen Schalen und 2 Löffeln Butter im Mörser fein, thut sie in die Kasserolle und schwitzt sie mit einigen Scheiben Zwiebeln, Sellerie und Petersilie auf kleinem Feuer 10 Minuten, rührt 1 Löffel Mehl dazu, giebt $^1/_2$ Stof kräftige Kalbs- oder Hühnerbrühe dazu, läßt Alles ordentlich durchkochen, streicht die Sauce durch ein Sieb, würzt sie mit etwas weißem Pfeffer und Citronensaft, legirt sie mit 2—3 Eidottern (30), thut das klein geschnittene Fleisch der Scheeren und Schwänze hinein und servirt sie zu Hühnern, Kalbfleisch, Spargel, Blumenkohl, Fischpudding, Spinatpudding u. s. w.

456. Dill-Sauce.

In $^1/_8$ Pfd. Butter werden 2 Eßlöffel Mehl hellgelb geschwitzt, mit 2 Eßlöffeln süßem Schmant und eben so viel Weinessig verrührt und mit einem knappen $^1/_2$ Stof kräftiger Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce verkocht. Hierauf werden 2 Eßlöffel fein gehackter Dill hinzugefügt, mit welchem die Sauce, die zu gekochtem Rindfleisch, frischer Zunge und Fisch vorzüglich ist, nicht mehr zum Kochen gebracht werden darf.

Oder der Dill wird von den Stengeln befreit (etwa 3 Bündchen genügen für 6 Personen), abgespült, fein gehackt und mit 1 Quartier Bouillon ca. 10 Minuten gekocht. Dann brüht man 1 Eßlöffel Butter mit 1 Theelöffel Mehl, giebt 1 Theelöffel Zucker, 1—2 Theelöffel Essig, die Dillbrühe und Salz nach Geschmack dazu, kocht Alles durch und servirt die Sauce heiß über zerschnittenem Fleisch.

457. Mayonnaisen-Sauce.

3 hart gekochte Eigelb streicht man durch ein Sieb, vermengt sie mit 3 rohen Eigelb und giebt, immerfort rührend, tropfenweise $^1/_2$ Quartier frisches Provenceröl hinzu und fügt zuletzt Salz, weißen Pfeffer, (Zucker und Senf) und so viel Citronensäure oder starken Weinessig hinzu, daß die Mayonnaise einen kräftigen Geschmack hat.

Die Hauptsache beim Bereiten der Mayonnaisen-Saucen ist beständiges Rühren, das wohl 1 Stunde in Anspruch nimmt.

Oder man schwitzt 1 Theelöffel Mehl mit 1 reichlichen Eßlöffel Provenceröl auf einer Pfanne unter fortwährendem Rühren (wobei man einige Tropfen Wasser hinzufügt) gar, thut diese Masse in eine Schüssel, vermischt sie mit 3 rohen Eigelb, rührt dann tropfenweise $^1/_2$ Quartier Provenceröl hinzu und giebt schließlich Salz, weißen Pfeffer (Zucker und Senf) und Citronensäure oder Weinessig nach Geschmack dazu.

458. Meerrettig-Sauce zu Suppenfleisch.

1 Quartier fette Bouillon wird mit 1 Löffel Reibbrod oder 1 Theelöffel Mehl durchgekocht, nach Belieben Zucker (auch Korinthen) und 1 Löffel süßer Schmant hinzugefügt, mit 1 kleinen Stange geriebenem Meerrettig durchgehitzt und zu Suppenfleisch servirt (45).

459. Meerrettig zu Fischen, Gallert 2c.

Eine kleine Stange Meerrettig wird gerieben, mit 1—2 Löffeln saurem Schmant, einer Prise Salz, Zucker und Essig nach Geschmack verrührt.

460. Morchel-Sauce.

Morcheln werden vom Sande durch reichliches Spülen in kaltem Wasser gereinigt, abgebrüht und noch so lange gespült, bis das Wasser klar bleibt (268). Dann werden sie in Scheibchen geschnitten oder gröblich zerhackt, mit 1 Löffel Butter, etwas Bouillon, fein gehackter grüner Petersilie, etwas gestoßenem weißen Pfeffer (auch geriebener Muskatnuß) in ca. $^3/_4$ Stunden weich gedünstet. In eine mit Bouillon bereitete Einbrenne (26 b) thut man die Morcheln und die Sauce, in welcher

dieselben gekocht wurden und 1 Löffel sauren Schmant, kocht sie ordentlich durch, giebt Salz, Citronensäure oder etwas Roth- oder Weißwein dazu und legirt die Sauce, wenn sie feiner sein soll, mit 2—3 Eidottern (30).

461. Petersilien-Sauce.

Eine tüchtige Hand voll junger, grüner Petersilie wird vom Stengel befreit, gewaschen und fein gehackt. Dann bereitet man eine helle Einbrenne (26), giebt die Petersilie dazu und verkocht beides mit 1 Quartier kräftiger Bouillon zu einer sämigen Sauce, die man nach Belieben noch mit 2 Eidottern legirt (30).

462. Remouladen-Sauce.

4—5 hart gekochte Eigelb werden durch ein Haarsieb getrieben, mit 1 rohen Eigelb und 4—5 Eßlöffeln feinem Provenceröl tropfenweise klar gerührt (457), 3 Sardellen (rein gewaschen, entgrätet und fein gehackt), grüne Petersilie, (Dill, Kresse, Estragon 2c.) feiner Zucker, Pfeffer, etwas fein gestoßene Kapern, 1 Löffel zugerichteter Senf dazu gethan und mit Essig so weit verdünnt, daß sich eine sämige Sauce bildet. Sie hält sich an einem kühlen Ort 8—14 Tage und wird zu Schinken, Zunge, kaltem Braten, hart gekochten Eiern 2c. servirt.

463. Sauce zu Rinderbraten.

Eine braune Einbrenne (26 c) wird mit 1 Quartier Bouillon, etwas Heringsmilch, 1 fein gehackten Zwiebel und 1 Glase Rothwein durchgekocht, durchgelassen (29) und zu Rinderbraten servirt.

464. Saure Sauce zu kaltem Braten.

Zu einer Tasse saurem Schmant rührt man einen gehackten Hering oder Heringsmilch, etwas Essig, Zucker und Pfeffer.

465. Sardellen-Sauce.

Man bereitet eine weiße Einbrenne (26 b) mit $^1/_2$ Stof Bouillon, thut 4—6 ausgegrätete und fein gehackte Sardellen und 1 kleine Zwiebel hinein und läßt es gar dünsten, streicht die Sauce durch ein Sieb, läßt sie wieder aufkochen und legirt (30) sie mit 2, in einigen Löffeln Weißwein zerklopften Eidottern. — Statt des Weines nimmt man auch Citronensäure und einige fein gehackte Kapern.

466. Kalte Sardellen-Sauce zu Fisch- oder Fleischgallert.

4 hart gekochte Eigelb werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit 1 rohen Eigelb, 2—3 Löffeln Provenceröl (457) klar gerührt, 6—8 rein gewaschene, von den Gräten gereinigte und sehr fein gehackte Sardellen und 1 Theelöffel Zucker hinzugefügt und nach Geschmack mit Essig verdünnt.

467. Kalte und warme Senf-Sauce zu Fischen, Gallert, Vinaigrette ꝛc.

3 hart gekochte Eidotter werden durch ein Sieb gerieben, mit 1 rohen Eigelb, 1 Theelöffel präparirtem Senf (20) und etwas Zucker vermischt, tropfenweise 1—2 Löffel Provenceröl und zuletzt Essig oder Kapern nach Geschmack hinzugerührt.

Zur warmen Senfsauce schwitzt man 1 guten Eßlöffel Butter mit 1 Löffel Mehl hellgelblich, giebt 1 Löffel sauren Schmant und 1 Quartier helle Fleischbrühe oder Fischbouillon dazu, kocht Alles tüchtig durch, rührt 1—2 Löffel Senf, Salz und eine Prise Zucker nach Geschmack dazu, würzt sie mit Citronensäure oder Essig und legirt die Sauce, wenn sie feiner sein soll, mit 2 Eidottern (30).

468. Tomaten-Sauce.

5—8 Tomaten werden in Hälften zertheilt, die Samenkörner entfernt, mit etwas Butter und 1/2 Quartier Bouillon, etwas Salz und weißem Pfeffer (auch Cayennepfeffer) weich gedünstet (28); durch einen Durchschlag gerieben, 1 Glas Wein hinzugethan und mit einer, mit 1 Quartier Bouillon bereiteten weißen Einbrenne (26 b) angetummt.

469. Trüffel-Sauce.

Eine braune Einbrenne (26 c) verdünnt man mit 1 Quartier Bouillon und 1 Glas Madeira, kocht sie mit eingemachten zerschnittenen Trüffeln und etwas Citronensäure durch.

Frische Trüffeln werden erst ganz dünn abgeschält, in Scheiben geschnitten und in Rothwein und Bouillon weich gedünstet und dann wie oben zur Einbrenne gegeben.

Getrocknete Trüffeln müssen 24 Stunden in Wasser weichen, werden dann dünn abgeschält, mit Rothwein weich gedünstet und auf gleiche Art, wie die eingemachten, zur Sauce gegeben.

470. Zwiebel-Sauce.

2—3 große (oder 5 kleine) Zwiebeln schält man ab, schneidet sie in Scheiben und schwitzt sie auf gelindem Feuer mit wenig Butter, bis sie gelblich und ganz weich sind, rührt 1 Eßlöffel Mehl dazu, läßt dies noch einige Mal aufsteigen und kocht es mit Salz, Pfeffer und so viel Bouillon, daß es eine recht sämige Sauce wird, streicht sie durch ein Sieb und servirt sie zu gekochtem Rindfleisch.

471. Saft-Saucen.

Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Schwarzbeeren werden mit Wasser (auf 1 Theil Beeren ca. 2 Theile Wasser), Zimmet oder Citronenschale und Zucker nach Geschmack durchgekocht und mit in Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl angetummt (26). Soll die Sauce klar sein, wird sie durch ein Sieb gestrichen.

Kranzbeeren werden ebenso bereitet, verlangen aber ihrer strengen Säure wegen mehr Zusatz von Wasser.

472. Vanille-Sauce.

$^1/_2$ Stof Schmant oder frische Milch wird mit einem $1^1/_2$ bis 2 Zoll langen Stück gestoßener Vanille (9) und 1—2 Löffel Zucker aufgekocht. 4—6 Eidotter klopft man gar, verdünnt sie mit ein paar Löffeln von dem kochenden Schmant, giebt sie dann zu dem übrigen Schmant und läßt sie unter fortwährendem Klopfen aufwallen.

Um Eier zu sparen, tummt man die Milch mit $^1/_2$ Theelöffel in kalter Milch ausgerührtem Kartoffelmehl an und legirt sie mit 2—3 mit Zucker schaumig gerührten Eidottern (30).

473. Weinschaum-Sauce.

Man kocht $1^1/_2$ Quartier weißen Wein, $^1/_2$ Quartier Wasser, etwas Kardamom, 1 Stückchen Zimmet und Zucker nach Geschmack gut durch, filtrirt die Brühe und setzt sie wieder zum Kochen; alsdann klopft man 4 ganze Eier und 2 Eigelb recht stark mit einem Schaumklopfer, legt ein paar Löffel kochenden Wein dazu, gießt diese Masse unter beständigem Klopfen zu dem übrigen Wein, läßt es zusammen nur ein wenig aufwallen, sonst gerinnen die Eier und giebt die Sauce heiß zur Tafel. Für 10—12 Personen.

474. Pariser Weinsauce.

Man schlägt $^1/_3$ Stof Sherry mit 6 Loth Zucker, 6 Eigelb und 3 Löffeln Aprikosengelée über gelindem Feuer bis zum Kochen und

rührt dann schnell 6 Eßlöffel zu Schaum geschlagenen Schmant unter die Sauce, welche sofort zu Tisch gegeben werden muß.

Eine der feinsten Saucen zu allen warmen Puddings. Für 6 Personen.

475. Sabayon-Sauce.

Eine Art Weinschaumsauce, doch nimmt man statt des Weißweines Malaga oder Madeira. Man thut 3 ganze Eier und 2—3 Eidotter in ein Kesselchen, giebt die fein abgeschälte Schaale 1 Citrone oder Orange, 1 Stück Zimmet und Zucker nach Geschmack dazu, rührt Alles gut schaumig, gießt 1 Quartier Malaga oder Madeira dazu und schlägt die Mischung mit einem Schaumbesen auf gelindem Feuer zu dickem Schaum, bis die Sauce zu steigen beginnt — und giebt sie heiß zu feinen Mehlspeisen, die einer kräftigen Zuthat bedürfen.

IX. Abtheilung.

Rouladen, Gallerte, Würste, Palten.

(Fisch-Gallert und Rouladen s. unter den betreffenden Fischen.)

476. Ferkel-Roulade.

Von einem Ferkel hackt man Kopf und Füße ab, löst alle Knochen behutsam heraus, wäscht es sauber und bestreut es mit Salz. Inzwischen bereitet man von $^{1}/_{2}$ Pfd. Kalb- und $^{1}/_{2}$ Pfd. Schweinefleisch eine ziemlich weiche Farce (195), streicht sie auf die innere Seite des Ferkels und vertheilt darauf hart gekochte Eier, fein gehackte Sardellen, Zunge, Schinken (in nicht zu feine Scheiben geschnitten), Kapern, saure Barawiken, Gurken, gekochte, eine Nacht in Zucker und Essig gelegene Beeten 2c. — Dann wird es vorsichtig zusammengerollt, mit Bindfaden stark umbunden, in ein Tuch gewickelt, in Wasser mit Salz, Gewürzen, Lorbeerblatt und 1 Zwiebel 2—3 Stunden gar gekocht, gleich zwischen 2 Bretter gelegt und mit einem Stein beschwert. Am anderen Tage wird die Roulade von Tuch und Bindfaden befreit, in Scheiben geschnitten und mit Aspic (133) oder einer Mayonnaisen-Sauce servirt. Kopf und Füße können zum Gallert (480) verbraucht werden.

Eine Schweineschwarte, die man mit etwas Fett vom Braten gelöst, kann auch zur Roulade verbraucht werden. Sie wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, wie die Ferkelroulade gefüllt und gerollt, nur muß sie, bevor sie unter die Presse kommt, sehr weich gekocht werden, weil die Schwarte, sobald sie kalt ist, hart wird.

477. Kopfkäse.

1 gespaltener Kalbskopf, von dem der Bregen ausgenommen, 4 Füße werden blanchirt (27), mit 2 Pfd. durchwachsenem Schweine-

fleisch und so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, aufgesetzt, geschäumt, Salz, Pfeffer, Gewürz, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter hinzugelegt und in 2—3 Stunden weich gekocht. Das Fleisch wird dann herausgenommen, von den Knochen abgelöst, fein würfelig geschnitten, mit der durch ein Tuch gegossenen, entfetteten Brühe noch einmal aufgekocht und in Formen gegossen (13).

Kräftiger ist der Kopfkäse, wenn man ihn von einem Schweinskopf und einigen Kalbsfüßen bereitet.

478. Preßkopf.

Eine Zunge und ein Schweinskopf werden sauber gewaschen und mit so viel Wasser, daß sie reichlich bedeckt sind, aufgesetzt, geschäumt, Salz, Pfeffer, Gewürz, 2 Lorbeerblätter und 1 Zwiebel zugelegt und in ca. 3 Stunden recht weich gekocht. Dann hebt man den Kopf auf ein Brett, schneidet alle Schwarte ab, legt sie auf ein Tuch so, daß die fette Seite nach oben liegt. Das übrige, von den Knochen gelöste Fleisch wird nebst der abgehäuteten Schweins- und Rinderzunge in Würfel geschnitten und schichtweise mit Salz, gestoßenem Pfeffer, engl. Gewürz und etwas Nelken und geriebener Zwiebel auf die Schwarte gelegt. Dann wird die Serviette so zusammengebunden, daß die Masse einen runden Ball bildet, auf $^1/_4$ Stunde in die kochende Fleischbrühe gethan, herausgenommen und auf 24 Stunden unter die Presse gelegt. Darauf wird die Serviette entfernt und der Preßkopf in Scheiben mit Aspic (133) oder einer Mayonnaisen-Sauce (457) servirt.

479. Ferkelgallert.

Das Vorderviertheil, der Kopf und die Füße des Ferkels werden in zierliche Stücke zertheilt, gewaschen und mit so viel kaltem Wasser, daß sie bedeckt sind, aufgesetzt, geschäumt, Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürz zugelegt und in ca. $1^1/_2$—2 Stunden recht weich gekocht. Die Fleischstücke werden nun mit dem Schaumlöffel herausgehoben, in präparirte Formen (13) gelegt und die Brühe durch ein Sieb darüber gegossen. Erkaltet wird der Gallert ausgestürzt und mit Essig oder präparirtem Meerrettig (459) servirt. Sehr fein ist der Gallert, wenn alle Knochen aus den weich gekochten Fleischstücken entfernt werden.

480. Gänsegallert.

Eine gereinigte Gans (409) zerschneidet man in zierliche Stücke und setzt sie mit 2 abgebrühten Kalbsfüßen, reichlich mit Wasser bedeckt, auf's Feuer, schäumt sie, legt Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Pfeffer- und Gewürzkörner und so viel Essig, daß es kräftig sauer

schmeckt, hinzu und läßt es in 2—3 Stunden weich kochen. Die Gansstücke legt man in eine Form (13), entfettet die Brühe und gießt sie durch ein in heißem Wasser ausgebrühtes Tuch über das Fleisch.

An Stelle der Kalbsfüße kann man 2 Loth Gelatine zum Gallert verwenden.

481. Leberwurst.

Man treibt eine rohe Schweins- und Kalbsleber durch die Fleischhackmaschine und streicht sie durch ein Sieb. Lunge, Herz und der gespaltene Kopf des Schweines (von dem der Bregen ausgenommen) und einige Pfd. vom Bauchfleisch werden, mit Wasser bedeckt, aufgesetzt, geschäumt, Salz und Pfeffer hinzugefügt und in 2—3 Stunden weich gekocht. Das Fett vom Kopf wird fein würfelig geschnitten, alles übrige Fleisch fein gehackt, mit der geriebenen Leber (oder Fleisch und Leber durch die Hackmaschine getrieben), Salz, Pfeffer und Gewürz, 1 geriebenen Zwiebel, etwas pulverisirtem Majoran, Thymian, etwas geriebener Citronenschale gewürzt und mit etwas Fleischbrühe durchgerührt. Diese Farce füllt man in sauber gereinigte, in- und auswendig mit Salz abgeriebene Schweinsdärme nicht zu fest, bindet die Würste in beliebiger Länge ab, durchsticht sie mit einer Nadel und läßt sie $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde in siedendem Salzwasser gar kochen. Dann werden sie mit kaltem Wasser abgespült, abgetrocknet und an einem luftigen Ort hängend aufbewahrt. Die in breite Schwarte gefüllte Wurst wird zwischen 2 Bretter gelegt und beschwert. Einige Tage geräuchert hält die dünne Leberwurst sich länger frisch.

482. Süße Leberwurst.

2 Kalbslebern werden halb gar gekocht, fein gerieben und durch ein Sieb getrieben. Inzwischen werden 6 Eier in einer Schüssel mit etwas Zucker gar gerührt, $^1/_2$ Stof süßer Schmant dazu gegossen und mit 1 Pfd. fein gehacktem Schweinsflaum, Salz, engl. Gewürz, $^1/_2$ geriebenen Zwiebel, etwas pulverisirtem Majoran und Thymian, nach Belieben auch mit $^1/_4$ Pfd. Rosinen und Corinthen (7), 2 Hand voll Reibbrod und der Leber gut vermischt. Diese Farce muß 15 bis 20 Minuten stehen, bis das Reibbrod quillt und muß das Aussehen von dickem Pfannkuchenteig haben. Ist die Masse zu dick, verdünnt man sie mit Milch. Nachdem sie in gut gereinigte Gedärme gefüllt, werden die Würste in lauwarmes Wasser gelegt, mit einer Spicknadel durchstochen und nach dem Moment des Kochens 8 Minuten gekocht. Erkaltet werden sie in Butter gebraten.

483. Grützwurst.

1 Stof Gerstengrütze wird in Wasser recht dick und weich gekocht und mit 1 Pfd. ausgeschmolzenem Schweinefett durchgerührt. Dann

läßt man die Grütze erkalten, giebt dazu 1 knappes Stof durchgesiebtes Schweineblut, die vom ausgeschmolzenen Fett nachgebliebenen Grieven, Salz, 2 geriebene Zwiebeln, pulverisirten Majoran, Thymian, fein gestoßenen Pfeffer, engl. Gewürz, 1 Prise Zucker und 1 abgeriebene Citronenschale. Nachdem Alles gründlich durchgemischt, füllt man die Masse in saubere Därme und kocht sie in gesalzenem Wasser, bis sich beim Hineinstechen kein Blut mehr zeigt.

484. Cervelatwurst.

Zu 5 Pfd. magerem, gutem Schweinefleisch (am besten vom Braten) nimmt man 1 Pfd. festen Rippenspeck und treibt es durch die Hackmaschine (22). Der Speck kann auch fein würfelig geschnitten werden. Dazu giebt man ca. 5 Loth Salz, etwas grob gestoßenen weißen Pfeffer, 1 Messerspitze Salpeter und Zucker, verarbeitet Alles tüchtig und füllt es sehr fest in gereinigte, gut gewässerte, dicke Fettdärme, hängt diese an Stangen 2 Tage in ein luftiges Gewölbe und dann auf 10—14 Tage in die Rauchkammer. Gegen Ende der Räucherzeit wird Wachholderstrauch angezündet, dessen Rauch den Würsten einen angenehmen Beigeschmack giebt.

485. Geräucherte Lübeck'sche Wurst.

Man treibt Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Theilen, ungefähr 6 Pfd., durch die Hackmaschine (22), schneidet 6 Pfd. frischen Speck fein würfelig, nimmt 1 Eßlöffel Salpeter, 5 Eßlöffel Wasser, 2 Eßlöffel Pfeffer, legt dieses zu dem Fleisch und knetet es 1 Stunde, läßt es dann die Nacht verdeckt stehen und knetet es am anderen Morgen wieder 1 Stunde. Eine schmale, lange Ochsenblase wird mit Roggenmehl stark ausgerieben und die Masse hineingefüllt; doch muß dieselbe sehr fest gestopft werden, damit keine Luft dazwischen bleibt, worauf man sie abbindet, 24 Stunden in Salzfleischlake legt und dann 14 Tage in Rauch hängt.

486. Mettwurst (Bratwurst).

Man treibt 6 Pfd. rohes Schweinefleisch durch die Hackmaschine (22), schneidet $1^1/_2$ Pfd. frischen rohen Speck fein würfelig und thut ihn zur Masse, legt Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu und verdünnt sie mit kräftiger Bouillon, damit die Wurst beim Braten nicht hart wird. Beim Gebrauche gießt man etwas Wasser in die Pfanne, kocht die Wurst ein wenig weich, brät sie dann mit Butter und durchsticht sie mit einer Nadel.

Sie kann auch wie die vorige geräuchert werden.

487. Bratwurst ohne Därme.

1 Pfd. mageres Schweinefleisch und ein knappes 1/2 Pfd. rohen Speck treibt man 2mal durch die Fleischhackmaschine (22), giebt Salz, feinen Pfeffer, 1/2 abgeriebene Citronenschale oder fein gehackte Kräuter nach Geschmack dazu, rührt Alles gut durch einander, befeuchtet die Masse mit einigen Löffeln Weißwein oder leichtem Bier, thut sie auf ein, mit Mehl bestreutes Brett und formt mit den Händen kleine, nicht zu dicke Würstchen, die man neben einander in siedende Butter legt und die Pfanne während des Bratens hin und her zieht, damit die Würste auf allen Seiten durchbraten. — Man giebt sie zu gestowten Bohnen, Sauerkohl 2c.

488. Blutwurst.

Man fängt das Blut beim Schlachten des Schweines auf, klopft es gleich mit dem Schaumbesen, bis es kalt wird, und rührt es durch ein Sieb. Gutes Schweinefleisch wird weich gekocht und mit der Schwarte fein gehackt, Speck in feine Würfel geschnitten (auf 6 Pfd. Fleisch ca. 2 Pfd. Speck), mit so viel Blut verdünnt, daß es einen weichen Brei bildet, mit Salz, Pfeffer, nach Belieben auch Majoran und anderen Kräutern gewürzt, nicht zu fest in Därme gefüllt und in Salzwasser ca. 1/2 Stunde gekocht. Um zu erfahren, ob die Wurst gar ist, sticht man mit einer Nadel hinein, zeigt sich noch Blut, so muß sie noch kochen, dringt aber Fett aus der Oeffnung, so ist sie fertig. Geräuchert kann sie lange aufbewahrt werden.

489. Zungenwurst.

Es wird zur obigen Mischung (Blutwurst 488) in jede Wurst eine gespaltene Schweinszunge oder dicke Streifen einer recht weich gekochten Rindszunge gesteckt. Diese Masse wird in breite Därme gefüllt und zwischen Brettern beschwert (16).

490. Palten.

Man nimmt 2 Stof Schweineblut, läßt es durch einen Durchschlag, gießt 1/2 Stof Milch und 1 Quartier Bier, einige Löffel Bouillon, etwas abgestandenes Bouillonfett, fein gehacktes Nierenfett und einige Löffel Schweineschmalz dazu und klopft so viel Roggenmehl hinein, daß es zu einem leichten Klümpenteig wird. Zu dieser Masse legt man geschnittenes Nierenfett, Schweinsflaumen, auch Salz, englisches Gewürz und Pfeffer nach Geschmack hinein, formt Palten (runde Bälle) mit nassen Händen, legt sie in einen Grapen mit kochendem Wasser, thut Salz dazu und läßt sie gar kochen.

Erkaltet, schneidet man sie in Scheiben, brät sie in Butter rösch und servirt sie mit gebackenen Aepfeln oder Strickbeersaft.

491. Eine andere Art Palten.

1 Stof Gerstengrütze wird mit Wasser und Salz zu einem steifen Brei gekocht; nach dem Erkalten vermischt man die Grütze mit ca. 2 Stof durchgesiebtem Schweineblut, 1 Stof Milch, 2 Pfd. fein würfelig geschnittenen Schweinsflaumen, 3—4 gehackten oder geriebenen Zwiebeln, pulverisirtem Majoran, feinem Pfeffer, Salz, (Rosinen und Korinthen) und so viel Roggenmehl, daß es ein dicker Teig wird, knetet ihn stark durch, formt mit nassen Händen große, runde Bälle und kocht sie in siedendem Salzwasser gar. Es dürfen nicht zu viele auf einmal hineingelegt werden, da sie quellen. Man versucht, ob sie genügend gar sind, indem man mit einer Nadel hineinsticht; quillt kein Blut mehr heraus, sind sie fertig. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, schneidet sie nach dem Erkalten in Scheiben, brät sie in der Pfanne mit etwas Butter rösch und servirt sie mit gebackenen Aepfeln oder Strickbeersaft. Die Sauce kann auch mit 1 Löffel saurem Schmant angetummt werden (312).

X. Abtheilung.

Piroggen, kleine u. große Pasteten, Fisch- und Fleischpuddinge.

A. Kleine Piroggen und Pasteten.

492. Butterteig.

1 Pfd. Butter wird mit kaltem Wasser mehrmals leicht ausgewaschen, auf ein Leintuch gelegt, ordentlich trocken gedrückt, in 3 Theile getheilt und kalt gestellt. Inzwischen bereitet man von 1 Pfd. Mehl, $^{3}/_{4}$ Quartier kaltem Wasser, 1 Eigelb und 1 Spitzglas Rum oder Spiritus einen Teig, der tüchtig geklopft werden muß, rollt ihn dünn aus, legt einen Theil der kalten Butter in Flocken auf den Teig, schlägt ihn wie ein Couvert zusammen, rollt ihn wieder möglichst dünn aus, wobei die Butter aber nicht hervorkommen darf (sollte dieses doch vorkommen, so streut man gleich etwas Mehl auf die betreffende Stelle), — belegt ihn mit dem 2. Theil der Butter und wiederholt dies Verfahren auch mit dem 3. Theil derselben. Je mehr der Teig so ausgerollt wird, desto feinblättriger wird er. Er muß in einem kalten Raum Tags zuvor bearbeitet, immer möglichst kalt stehen und in einem recht heißen Ofen gebacken werden.

493. Butterteig.

1 Pfd. feines Mehl wird auf ein Backbrett geschüttet, in der Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, 1 Ei, 1 Prise Salz, $^{1}/_{2}$ Quartier kaltes Wasser, 2 Eßlöffel Rum oder Spiritus hineingethan, nun diese Masse mit der Hand zu einem Teig verarbeitet, bis er weich und schmiegsam ist. Ausgerollt, wird er mit $^{3}/_{4}$ Pfd. ausgewaschener, kalter Butter bearbeitet wie der erste Butterteig.

494. Piroggenteig.

$^1/_2$ Quartier saurer Schmant wird mit 1 Ei durchgerührt und so viel Mehl hinzugefügt, daß der Teig sich rollen läßt. Sodann wird 1 Löffel Butter in kleinen Flocken auf den ausgerollten Teig vertheilt, derselbe zusammengeklappt und die Butter hineingerollt (492).

495. Feiner Piroggenteig.

$^1/_2$ Quartier süßer Schmant, $^1/_2$ Quartier Wasser, 1 Eigelb, etwas Salz, Muskatnuß werden mit 1 Pfd. Mehl tüchtig durchgeklopft und mit $^1/_2$ Pfd. ausgewaschener Butter wie Butterteig (492) bearbeitet.

496. Einfacher Teig zu Piroggen.

$^1/_4$ Quartier abgeklärte Butter wird zu $^1/_2$ Quartier lauwarmer Milch gegossen, dann legt man so viel Mehl dazu, daß der Teig sich dünn ausrollen läßt, klopft ihn stark durch, rollt ihn aus und bearbeitet ihn wie Blätterteig, indem man ihn dreimal zusammenschlägt und wieder von neuem ausrollt. Die Piroggen werden in geklärter Butter oder heißem Nierenfett gebacken (502).

497. Mürbteig zu Speckkuchen.

$^1/_2$ Quartier zerlassene Butter wird zu Schaum gerührt, $^1/_2$ bis $^3/_4$ Quartier süßer Schmant, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum oder Spiritus hinzugefügt und mit so viel Mehl bearbeitet, bis er sich vom Löffel löst und rollen läßt. Es ist besser, ihn am Abend vorher zu bereiten und nicht zu hart anzurühren, da das Mehl sehr nachquillt.

498. Leichter Mürbteig zu Piroggen.

$^1/_2$ Quartier Butter wird zu Schaum gerührt, $^3/_4$ Quartier saurer Schmant, 1 Eßlöffel Rum oder Spiritus und so viel Mehl stark hineingeklopft, daß der Teig sich rollen läßt. Es ist besser, ihn am Abend vorher zu bereiten.

499. Einfacher Mürbteig zu Fruchtkuchen.

1 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, $1^1/_2$ Quartier kaltes Wasser, 1 Ei, 1 Spitzglas Rum oder Spiritus und so viel Mehl dazu gethan, daß man den Teig ausrollen kann.

500. Feiner Mürbteig zu Fruchtkuchen.

$1^1/_2$ Pfd. Mehl vermischt man mit $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. feinem Zucker und $^1/_2$ Theelöffel Salz, schüttet es auf ein Backbrett, macht in die

Mitte eine Vertiefung, thut 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, die man zerklopft hat, hinein, 1 Spitzglas Rum oder Spiritus, $^1/_2$ abgeriebene Citronenschale, ein wenig Zimmt hinein, giebt 1 Pfd. ausgewaschene harte Butter dazu und bearbeitet die Masse nun mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig und stellt ihn 1—2 Tage kalt.

Oder man rührt 1 knappes, ausgewaschenes Pfd. Butter mit $^1/_2$ Pfd. Zucker schaumig, giebt 6—8 hart gekochte, durch ein Sieb getriebene Eigelb, 1 Spitzglas Rum, $^1/_2$ Theelöffel Salz, nach Geschmack $^1/_2$ Theelöffel pulverisirten Zimmt, 1 Prise fein gestoßene Muskatblüthe dazu, rührt Alles tüchtig schaumig, allmälich ca. $1^1/_2$ Pfd. Mehl hinzufügend.

501. Hefenteig zu Piroggen.

4 Loth Preßhefe werden allmälich mit $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch ausgerührt, 1 Theelöffel Salz hinzugefügt, 2 Pfd. Mehl hinzugeklopft, bis der Teig sich vom Löffel löst und blank aussieht, die Schüssel zugedeckt und warm gestellt. Ist der Teig aufgegangen, wird $^1/_2$ Pfd. ausgewaschene, mit 2 Eiern zu Schaum gerührte Butter hineingeklopft (etwa 10—15 Minuten lang). Nachdem der Teig nochmals aufgegangen, legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, rollt ihn halbfingerdick aus und verbraucht ihn nach Vorschrift.

502. Piroggen zu kochen.

Man läßt Nierenfett in einem Grapen kochend heiß werden (21), thut so viel Piroggen hinein, daß sie einander nicht berühren, läßt sie von beiden Seiten goldgelb backen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Löschpapier, damit das Fett abläuft.

503. Piroggen im Ofen zu backen.

Ein Backblech wird mit einem Stückchen Speck abgerieben und die bereiteten Piroggen oder Pasteten darauf gelegt. Mürbteig verlangt einen ziemlich, Blätter- oder Butterteig einen recht heißen Ofen. Es ist rathsam, erst mit einem Pastetchen den Ofen zu probiren, bevor man alle hineinschiebt.

504. Einfache, kleine Piroggen.

Man rollt den Teig (496) auf einem Backbrett mit etwas Mehl dünn aus, legt das Hachée oder eine beliebige andere Füllung (193, 194) häufchenweise $^1/_2$ handbreit vom Rande in kleinen Zwischenräumen neben einander, klappt den vorstehenden Teig darüber, drückt ihn halbmondförmig um jedes Häufchen fest an, schneidet die Piroggen mit einem Kuchenrad aus und kocht sie in heißem Nierenfett (502).

505. Kleine feine Piroggen.

Butter- oder Mürbteig (492, 498) wird 2 messerrückendick ausgerollt, mit einer Gehirn- oder Kalbsmilchfarce (193) wie in Nr. 504 angegeben, belegt, kleine Piroggen mit dem Kuchenrad ausgeschnitten, mit Ei bestrichen und im heißen Ofen gebacken (503).

506. Kleine Pasteten.

Der Butterteig (492, 495) wird fingerdick ausgerollt, mit einer Pastetenform ausgestochen, auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und im heißen Ofen in ca. 10—15 Minuten (503) goldgelb gebacken. Dann wird das Deckelchen (s. u.) in der Mitte mit einem kleinen Messer behutsam gelöst, der Teig ein wenig eingedrückt, die Farce Nr. 193 oder 194 hineingefüllt und wieder mit dem Deckelchen zugedeckt. Kurz vor dem Serviren werden die Pasteten noch einmal auf einige Minuten in den Ofen geschoben.

Die Pastetenform muß mit einem Ausstecher versehen sein, der das Deckelchen bildet, aber nicht bis an den Boden reichen darf. Hat man eine Form ohne solchen Ausstecher, so hilft man sich mit einem kleinen Glase.

507. Halbmonde von Butterteig.

Man rollt den Blätterteig (492, 493) $^1/_2$ fingerdick aus, sticht mit einem kleinen Bierglas runde Platten aus, bestreicht sie mit zerklopftem, mit 1 Löffel Wasser verdünntem Ei, klappt sie zusammen, legt sie auf ein Blech (503), bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb. Oder man benutzt einen Blechausstecher in Form eines Halbmondes, und rollt dann den Teig einen kleinen Finger dick aus. Sie dienen zum Garniren verschiedener Speisen.

508. Kleine Kohlpiroggen.

1 kleiner Kopf Weißkohl wird vom Strunk und von den Außenblättern befreit, fein gehackt, mit 1 Löffel Butter, Salz und etwas feinem Pfeffer bei fortwährendem Rühren auf kleinem Feuer weich gedünstet, dann mit 2—3 hart gekochten, gehackten Eiern vermischt. Der Mürbteig Nr. 498 wird 2 messerrückendick ausgerollt, nach Angabe in Nr. 504 mit der Kohlfarce gefüllt, mit Ei bestrichen und im ziemlich heißen Ofen goldgelb gebacken.

Die Kohlpiroggen können auch in Fett gekocht werden, doch muß dann der Teig Nr. 496 verwandt werden.

509. Champignons-Pastetchen.

In Scheiben geschnittene Champignons (265) läßt man in Butter weich dünsten, nimmt sie heraus, beträufelt sie mit Citronensäure, rührt in die Butter 1 Löffel Mehl, das man darin bräunen läßt, giebt etwas kräftige Bouillon dazu, würzt die Brühe mit einer Messerspitze Pfeffer, 1 Prise fein gestoßener Muskatblüthe und dem etwa noch nöthigen Salz, thut die Champignons hinein, läßt sie einmal aufkochen und füllt sie in die vorher fertig gebackenen Pastetchen Nr. 506, nachdem man den Deckel herausgeschnitten, den man dann wieder darauf legt.

510. Kolduny.

2 Eier zerklopft man mit $^1/_2$ Quartier Wasser, knetet so viel Mehl hinein, daß es ein ziemlich fester Teig wird, rollt ihn dünn aus, belegt ihn mit kleinen Häufchen Fleischfarce (s. u.), formt sehr kleine Piroggen und kocht sie ca. 10—15 Minuten in Salzwasser, hebt sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel und servirt sie heiß vor der Bouillon mit Salz und feinem Pfeffer.

Zur Farce hackt man $^3/_4$ Pfd. rohes weiches Rindfleisch (am besten vom Filet) mit 1—$1^1/_2$ Pfd. Kalbsnierenfett sehr fein (22), vermischt es mit einer fein gehackten, in Butter gebratenen Zwiebel, etwas fetter Bouillon, Salz und feinem Pfeffer nach Geschmack; oder man bereitet eine Farce von Kalbfleisch und Hering nach Nr. 157.

511. Pelmenien mit Pilzen.

Weiße getrocknete Pilze wäscht man mit Wasser, kocht sie weich, hackt sie fein und dünstet sie mit 1 Löffel Butter, 1 fein gehackten Zwiebel, Salz und Pfeffer gar, läßt sie erkalten, rührt 1—2 Eier dazu und bereitet kleine Piroggen nach Nr. 510, kocht diese in Salzwasser gar, übergießt sie mit ausgeschmolzener Butter und servirt sie heiß.

512. Rastegai, (kleine Fischpasteten mit Lachs).

1 Pfd. Hecht wird von Haut und Gräten befreit, fein gehackt, mit 1 Löffel Butter, Salz, feinem Pfeffer und geriebener Muskatnuß gar gedünstet. Einen Hefen-, Mürb- oder Butterteig (501, 498, 493) rollt man aus, sticht kleine runde Kuchen aus, legt etwas Farce hinein, eine Scheibe Lachs darauf, klappt sie zusammen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Ofen (503).

513. Wareniki (Quarkpiroggen).

Man bereitet einen Teig wie zu Kolduny (510), rollt ihn aus, vermischt $1^1/_2$ Pfd. frische Käsemilch (Quark) mit Salz und 2—3 Löffeln

saurem Schmant (oder 3—4 Eiern) und Zucker nach Geschmack, legt davon kleine Häufchen auf den Teig, sticht Piroggen aus, kocht sie in Salzwasser wie die Koldunys und servirt sie mit saurem Schmant oder ausgeschmolzener Butter.

Die Wareniki können auch mit Pflaumenmus oder ausgesteinten, eingezuckerten Kirschen gefüllt werden.

514. Watruschki.

Man bereitet einen Hefen- (501) oder Mürbteig (498), rollt ihn dünn aus, sticht runde Kuchen aus, kneift die Seiten rund herum ein, läßt die Kuchen aufgehen, belegt die Mitte mit fein gehackten, gebratenen Zwiebeln, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im heißen Ofen (503).

Statt mit Zwiebeln belegt man sie auch mit Käsemilch, die durch ein Sieb gerieben, mit etwas saurem Schmant, 1—2 Eiern, Zucker und nach Gefallen auch mit Rosinen vermischt wird.

515. Speckkuchen.

Man nimmt 2 Theile Speck und 1 Theil Fleisch von geräuchertem oder auch wenig gekochtem Schinken, schneidet ihn fein würfelig oder in feine dünne Scheibchen und rührt ihn mit feinem Pfeffer, und wenn man es gern hat, auch mit fein geschnittenen Zwiebeln durch; zuletzt legt man ausgekernte Rosinen und gereinigte Korinthen (7) dazu.

Der Mürbteig (497) oder Butterteig (493) wird 2 messerrückendick ausgerollt, ein Löffel von dem gemischten Füllsel darauf gelegt, der Teig übergeschlagen, halbmondartig fest angedrückt und mit dem Kuchenrad ausgeschnitten, mit geklopftem Ei bestrichen, mit einer Spickgabel mehrmals durchstochen, damit der Teig nicht zu blasig wird und in einem gut geheizten Ofen goldgelb gebacken (503). Hefenteig (501) wird ½ fingerdick ausgerollt und ebenso verwandt.

516. Komm morgen wieder.

2 Eier klopft man mit 1 Theelöffel Salz, giebt 1 Quartier Milch oder Wasser dazu, klopft 1 Quartier Weizenmehl stark hinein und verdünnt den Teig mit noch 1 reichlichen Quartier Wasser, bäckt große dünne Pfannkuchen (637) auf einer Seite, legt sie einzeln, die braune Seite nach oben, auf ein Brett, legt 1 Löffel voll Fleischfarce (194) in jeden Pfannkuchen, schlägt ihn couvertförmig zusammen, wühlt ihn in Ei und Reibbrod, brät ihn in Butter und Schweine- oder Nierenfett braun und servirt die „Komm morgen wieder" recht heiß mit Strickbeersaft.

Auch empfiehlt es sich, der Füllung Korinthen beizufügen.

B. Große Piroggen.

517. Kulebjaka (russisch).

Etwa $^{3}/_{4}$ Quartier Graupen oder Reis kocht man mit Wasser und etwas Butter zu einem dicken Brei, schichtet ihn erkaltet auf einer mit Butter bestrichenen Pfanne bergförmig auf, bestreicht ihn rings herum mit Butter und läßt ihn im Ofen hellbraun backen. Inzwischen bereitet man eine Fischfarce, indem man 2 Pfd. Hecht oder Sander in Stücke schneidet, von Haut und Gräten befreit, mit etwas Butter, 1 fein gehackten Zwiebel und fein geschnittenem Dill hellbraun brät, darauf fein hackt und mit dem abgekühlten Graupenbrei vermischt. Nun rollt man einen Hefenteig (501) fingerdick aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreicht die eine Hälfte des Kuchens mit $^{2}/_{3}$ der Farce, belegt diese mit Scheiben von gesalzenem, rohem oder geräuchertem Stör, Lachs oder einem beliebigen anderen Fisch, streicht den Rest der Farce darauf, klappt die andere Hälfte des Teiges darüber, drückt die Ränder fest zusammen, läßt den Teig etwas aufgehen, bestreicht ihn mit zerklopftem Ei, bestreut ihn leicht mit Reibbrod und bäckt die Pirogge $^{3}/_{4}$—1 Stunde im Ofen schön braun (503).

518. Große Pirogge, mit Kohl gefüllt.

2 mittelgroße Kohlköpfe werden gehackt, gesalzen, nach 10 Minuten ausgedrückt und in einer Kasserolle mit 2—3 Löffeln Butter und 1 fein gehackten Zwiebel unter fortwährendem Rühren weich gedünstet. Abgekühlt wird er mit 4—6 hart gekochten, gehackten Eiern und etwas grünem Dill vermischt und die Pirogge damit gefüllt.

Zu dieser Pirogge macht man einen Hefenteig von $^{1}/_{2}$ Stof Milch und 2 Pfd. Mehl wie in 501 gesagt, rollt ihn $^{1}/_{2}$ fingerdick aus, legt den Kohl auf die eine Hälfte desselben, klappt die andere darüber, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie leicht mit Reibbrod und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb.

519. Russische Pirogge mit Lachs.

Man kocht in Wasser 1 Quartier Sago oder Reis, legt ihn auf ein Sieb, begießt ihn mit kaltem Wasser und wenn dasselbe abgelaufen ist, salzt man ihn, thut 2 Löffel Butter und etwas grünen fein gehackten Dill hinzu, legt dann eine Schicht Sago auf den ausgerollten Teig (492 oder 501), auf diese eine Schicht hart gekochte, gehackte Eier, dann eine Schicht rohen Lachs, streut etwas Pfeffer darauf, legt noch eine Schicht Sago darüber und bedeckt Alles mit dem Teig, bestreicht diesen mit Ei und bäckt die Pirogge $^{1}/_{2}$—$^{3}/_{4}$ Stunde im heißen Ofen (503).

520. Lachspirogge.

Man rollt einen Mürb- (497), Butter- (492) oder Hefenteig (501) ziemlich dick auf einem Backbrett aus, legt auf die eine Hälfte desselben frischen Lachs oder abgewässerten Sjomga, in breite Streifen geschnitten, 2—4 in Butter weich gekochte, gehackte Zwiebeln und 10 hart gekochte, gehackte Eier, klappt die andere Hälfte des Teiges darüber, drückt ihn fest an, bestreicht ihn mit Ei, durchsticht ihn einige Mal mit einer Spicknadel und bäckt die Pirogge auf einem Backblech (503) in einem ziemlich heißen Ofen.

521. Russische Pirogge oder Lullibjäka.

Man nimmt einen jungen Lachs, Hecht oder Sandart, schneidet ihn der Länge nach durch, nimmt ihm die Gräten, Kopf, Schwanz und Flossen, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn 1 Stunde stehen, worauf man ihn sauber abtrocknet. Indeß kocht man 3—4 fein geschnittene Zwiebeln in Butter weich, doch nicht braun, legt 2 Löffel Kapern, 3—4 entgrätete und fein gehackte Sardellen, Pfeffer, Gewürz, 1 Löffel Sago und 8 hart gekochte, fein gehackte Eier dazu und rührt Alles durcheinander. Auch kocht man 1 Quartier Reis in Wasser mit Butter weich und dick (166) und läßt ihn erkalten. Hat man nun alles dieses vorbereitet und auch noch einen recht schönen Butterteig gemacht, so rollt man die Hälfte des Teiges nach der Größe des Fisches aus, legt ihn auf eine Bratpfanne und darauf den halben Fisch mit der Hautseite auf den Teig, auf denselben eine fingerdicke Schicht Reis, darauf die zubereitete Masse von Eiern und Zwiebeln, nun einige Flocken Butter, dann wiederum Reis und auf diesen die andere Hälfte des Fisches, die Hautseite nach oben; endlich deckt man das Ganze mit der noch vorhandenen Hälfte des Butterteiges zu, drückt den Teig an den Rändern fest zusammen, bestreicht die Pirogge oben mit Ei und bäckt sie in einem gut geheizten Ofen. In einer Stunde ist sie gar. Noch ist zu bemerken, daß man den Fisch nicht eher in den Teig legt, als bis der Ofen fertig ist (1), sonst weicht der Teig leicht aus. Man kann auch statt des Butterteiges einen feinen Hefenteig nehmen.

522. Pirogge mit Visiga (russisch).

$^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Visiga (getrocknete Störgedärme) weicht man eine Nacht in Wasser, wäscht sie am anderen Morgen sauber ab, kocht sie in Wasser weich, thut sie auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser, hackt sie mit $^1/_2$ Zwiebel recht fein und vermischt sie mit 2—3 hart gekochten, gehackten Eiern, fein geschnittenem Dill und Petersiliengrün, 1 Löffel Butter, 1 Löffel fetter Bouillon, Salz und englischem Pfeffer,

nach Belieben auch mit $^1/_2$ Quartier blanchirtem, mit etwas Wasser und 1 Theelöffel Butter weich gedämpftem Reis (166). Nun streicht man $^2/_3$ dieser Farce auf einen ausgerollten Hefenteig, belegt ihn mit Scheibchen Stör, Lachs, Sander oder Brachs und verfährt im Uebrigen ganz wie in Nr. 518. Die Pirogge wird heiß mit frischer Butter servirt.

523. Pirogge mit Pilzen.

Ein gehäufter Teller voll frischer, gut geputzter Barawiken (die kleinen bleiben heil, die großen und die Stengel werden in feine Scheiben geschnitten [264]), werden mit Salz, Pfeffer, 1 gehackten Zwiebel, fein geschnittenem Dill über kleines Feuer gestellt; sobald die Pilze den Saft von sich geben, legt man 1 Löffel Butter und $^1/_2$ Quartier sauren Schmant dazu, dünstet die Pilze noch eine Weile in der Sauce, läßt sie abkühlen und füllt sie auf einen ausgerollten, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegten Mürb- oder Butterteig (497 oder 492), bedeckt sie mit Teig, bestreicht denselben mit Ei, streut Reibbrod darüber und bäckt die Pirogge schön hellbraun (503).

524. Pirogge mit Pilzen und Visiga.

Visiga wird nach Nr. 522 weich gekocht, fein gehackt und mit $^1/_8$ Pfd. getrockneten, abgekochten und fein gehackten Pilzen und $^1/_2$ Quartier blanchirtem, mit etwas Wasser, Salz und 1 Stückchen Butter weich gedünstetem Reis (166) vermischt. 1 fein zerhackte Zwiebel brät man mit 1 Löffel Butter in der Kasserolle hellgelb, giebt die Pilzenfarce, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu, verrührt Alles gut und füllt die Farce abgekühlt in einen Mürb- oder Butterteig (497, 493).

C. Kalte und warme Pasteten.

525. Fisch-Pastete.

Zur Fisch-Pastete eignen sich vorzugsweise Sandart, Hecht, Alant und große Quappen.

Ein ca. 3 Pfd. schwerer Fisch wird roh aus Haut und Gräten gelöst, in zierliche, cotelettförmige Stücke zerschnitten, die mit Salz, Pfeffer und feiner grüner Petersilie bestreut und mit Citronensaft beträufelt, 1—2 Stunden liegen müssen. Dann werden sie in Butter halb gar gedünstet und zum Abkühlen gestellt. Aus dem Abfall des Fischfleisches und, falls nöthig, noch einem kleinen Hecht bereitet man eine schmackhafte Fischfarce nach Nr. 191 und kräftigt sie mit einigen entgräteten, fein gehackten Sardellen. — Nun füllt man in eine, mit

Butter ausgestrichene Pastetenform eine fingerdicke Schicht von der Farce, vertheilt die Fischstücke darüber, bedeckt sie mit dem Rest der Farce, belegt sie mit Butterflöckchen und läßt sie, gut zugedeckt, im Ofen $1/2$—$3/4$ Stunde backen. — Die Gräten des Fisches verkocht man mit etwas Wasser, Salz, Gewürz, 1 Petersilie und 1—2 Zwiebeln zu einer kräftigen Brühe, bereitet eine Sardellen= (465) oder Austernsauce (445) und stellt sie in ein bain marie (31).

Von einem Blätter= oder Mürbteig (492 oder 498) schneidet man einen Deckel in Größe der Pastetenform, bestreicht ihn mit Ei, bäckt ihn schön braun und deckt ihn über die fertige Pastete, welche man zuvor mit einigen Löffeln Sauce übergossen, servirt sie dann sofort und reicht die übrige Sauce in der Saucière dazu. Für ca. 6 Personen.

526. Hühner=Pastete.

4 junge Hühner werden sauber gewaschen, in zierliche Stücke zerlegt, mit Salz bestreut und mit Citronensäure beträufelt. — Von den Köpfen, Hälsen, Beinen und Mägen der Hühner kocht man mit Wasser, Salz, 1 Zwiebel, Petersilie und Gewürz eine kräftige Brühe. Dann läßt man 2 Löffel Butter in der Kasserolle zergehen, thut die Hühnerstückchen hinein, dämpft sie unter Hinzufügung der filtrirten Brühe weich, (wobei sie natürlich weiß bleiben müssen) und läßt sie in der Brühe erkalten. — Inzwischen bereitet man eine pikante Farce aus 1—$1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch oder dem Brustfleisch von 1—2 alten Hühnern (192), welche durch Hinzufügung von Krebsbutter und Krebsschwänzen besonders wohlschmeckend wird. — Dann füllt man in eine, mit Butter ausgestrichene Form die Hälfte der Farce, ordnet die Hühnerstückchen mit dazwischen gestreuten Champignons oder Morcheln darüber, überstreicht sie mit dem Rest der Farce, beträufelt sie mit Butter und läßt die Pastete, gut zugedeckt, im Ofen $3/4$—1 Stunde backen.

Die Hühnerbrühe verkocht man mit 1 Löffel Mehl zu einer sämigen Sauce, würzt sie mit Citronensäure, Krebsbutter oder Champignons, giebt einige Löffel davon über die fertig gebackene Pastete, bedeckt diese mit dem, nach Nr. 525 gebackenen Butterteigdeckel, servirt sie dann sofort und giebt die übrige Sauce in der Saucière dazu.

Man bereitet eine Hühner=Pastete auch ganz wie die Wild=Pastete in Nr. 533, nur benutzt man zur Sauce eine weiße Einbrenne (26). Für 8—10 Personen.

527. Leber=Pastete.

4 Eier zerklopft man stark und giebt $1/2$ Quartier süße Milch und 2 volle Löffel Reibbrod dazu. Inzwischen wird eine ziemlich große Kalbsleber sauber gewaschen und fein gerieben, $1/2$ Pfd. roher

Speck halbweich gekocht und in möglichst kleine Würfel geschnitten, beides mit der Eiermasse, 1 reichlichen Löffel sauren Schmant, der abgeriebenen Schale $^1/_2$ Citrone, 1 geriebenen Zwiebel, Salz, feinem Pfeffer und Gewürz nach Geschmack vermischt, in eine präparirte Form (12) gefüllt und 2—3 Stunden gekocht (15).

Man servirt die Pastete kalt, ganz oder in Scheiben geschnitten mit einer Mayonnaisen-Sauce, oder man legt die Scheiben in eine Form (13), gießt einen Aspic (133) darüber und servirt sie ausgestürzt mit einer Mayonnaisen-Sauce (457).

528. Leber-Pastete.

Eine $2^1/_2$—3 Pfd. große Leber wird sauber gewaschen, von Häuten und Sehnen möglichst befreit und auf der Reibe fein zerrieben, oder 2 Mal durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann läßt man 1 Pfd. Butter in einer Kasserolle zergehen, thut die Lebermasse hinein und rührt sie nur so lange über kleinem Feuer, bis sie grau und gebunden ist, — gießt sie in eine Schüssel, giebt 15 entgrätete, fein gehackte, durch ein Sieb gestrichene Sardellen und 1 Eßlöffel voll fein gestoßener Kapern dazu, rührt die Masse nun ca. 1 Stunde, bis sie kalt und dick ist und legt sie in eine mit Oel ausgestrichene Form. Ausgestürzt, verziert man die Pastete mit Aspic (133), Kapern ꝛc.

529. Feine Leber-Pastete.

2 Haselhühner werden gereinigt, sauber gewaschen und mit Salz leicht bestreut; eine 1—$1^1/_2$ Pfd. große Kalbsleber wird gewaschen, in 3—4 Stücke geschnitten, möglichst von Sehnen und Häuten befreit und auch leicht mit Salz bestreut. — In einer Kasserolle läßt man nun $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. geräucherten, fein zerschnittenen Speck zergehen, giebt 1 guten Löffel Butter dazu, legt die Haselhühner und Leberstücke hinein, dünstet sie unter Hinzufügung von 1 Quartier Bouillon in 20—25 Minuten gar, — wobei sie ganz weiß bleiben müssen, — nimmt sie heraus und läßt sie erkalten. — Die filtrirte Brühe stellt man inzwischen in die Nähe des Herdes, damit das oben schwimmende Fett nicht starr wird.

Nachdem die erkalteten Hühner und Leberstücke auf einer Reibe fein zerrieben, werden sie in einer Schüssel unter allmälichem Zufüllen von etwa 8—10 Eßlöffeln des von der Brühe abgeschöpften Fettes tüchtig gerührt, zuletzt mit Salz und 2—3 Löffeln Madeira gewürzt. — Die Masse muß von heller Farbe sein und einem weichen Brei gleichen und wird feiner, wenn man sie zuletzt noch durch ein Sieb streicht.

Man servirt die Pastete in leichten Scheiben oder Flocken, die man vermittelst eines, in lauwarm Wasser getauchten Löffels formt, auf einer runden Schüssel, reich mit Citronenscheiben garnirt.

In eine Porzellanform fest eingedrückt, mit Wachspapier bedeckt, hält die Pastete sich 8—14 Tage.

530. Leber-Pastete mit Haselhühnern.

2 Pfd. mageres Schweinefleisch, 1 Pfd. Schweinsflaumen und eine Kalbsleber werden 2 Mal durch die Hackmaschine getrieben (22), mit 3 Eiern, 1½ Quartier Milch, Salz, Pfeffer, etwas Citronenschale und so viel Reibbrod durchmengt, daß es einen weichen Brei bildet. Eine Backform wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, schichtweise mit der Farce und gebratenen, in Stücke geschnittenen Haselhühnern gefüllt und die letzte Farceschicht mit Speckscheiben bedeckt. Die Form wird in eine mit Wasser gefüllte Kasserolle gelegt und 4 Stunden im Ofen gebacken. Erkaltet wird die Pastete in Scheiben geschnitten und mit Aspic (133) garnirt.

531. Sauerkohl-Pastete.

In eine Backschüssel legt man eine Schicht gestowten Sauerkohl (236), dann zerhackte Stücke Hasenbraten oder Wild, und wechselt damit, bis die Schüssel gefüllt ist. Darauf bedeckt man dieselbe mit Butterteig, (besser ist es, wenn man den Deckel der Form entsprechend, apart ausbäckt (525) und vor dem Auftragen die Pastete damit bedeckt), — oder streut etwas Reibbrod und Zucker darüber, sowie Flöckchen Butter und bäckt die Pastete 1 Stunde im heißen Ofen. Auch Rindfleischplätzchen und frische, gebratene Zieschen können mit dem Wild oder ohne dasselbe zur Pastete benutzt werden.

Anstatt des Fleisches, gebratenen Hecht dazwischen gelegt, ist sehr wohlschmeckend.

532. Moskauer Soljänka (russisch).

1 Zwiebel schneidet man in feine Scheibchen und dämpft sie mit 1 reichlichen Löffel Butter gar, giebt 1 Stof sauren Kohl dazu, rührt Alles gut durch, läßt es bedeckt, ab und zu rührend, weich dämpfen, thut ½ Löffel Mehl hinein, füllt in eine Form schichtweise Kohl, Stückchen Wild oder Braten, belegt die letzte Lage Kohl mit fein geschnittenen sauren Gurken, Trüffeln, eingemachten Pilzen, Zieschen rc., gießt etwas kräftige Bouillon (oder Rinderbratensauce) darüber, läßt die Pastete braun backen (1) und servirt sie in der Form.

533. Wild-Pastete.

Gebratenes Wild wird in zierliche Stücke zerlegt, frische Zieschen werden gebraten und in Hälften getheilt, nach Belieben auch Fricandellen von Hühnerfleisch (192) gekocht und kleine Plätzchen von halb Rind- oder Kalb- und halb Schweinefleisch gebraten, Kastanien abgekocht und rein gemacht, Kalbsmilch abgekocht, in Stücke zerschnitten und überbraten. Nachdem dies alles zubereitet ist, streicht man eine Pastetenschüssel mit Butter aus und legt dann abwechselnd die oben angeführten Sachen hinein, bis die Schüssel gefüllt ist, und gießt nachfolgende Sauce darüber: 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl läßt man hellbraun werden, giebt dazu die Wildsauce und die aus den zerhackten Wildknochen bereitete Brühe, verkocht Alles zu einer sämigen Sauce, würzt sie nach Geschmack mit Citronensäure, 1 Prise Zucker, Salz und Muskatnuß, thut gedünstete Champignons oder Barawiken hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, giebt 1 Glas Madeira dazu, gießt so viel von der Sauce über das Fleisch, daß es knapp bedeckt ist, schiebt die Pastete, gut zugedeckt, auf $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde in den Ofen, stellt die übrige Sauce in ein bain marie (31), bis man sie zur Pastete reicht.

Der Deckel von Butterteig wird nach Nr. 525 apart fertig gebacken und vor der Auftragen der Pastete aufgesetzt.

Eine Tauben-Pastete wird auf dieselbe Weise bereitet.

534. Hasen-Pastete.

Ein Hase wird gebraten und nachdem er erkaltet, der Rücken abgelöst und in feine Scheiben geschnitten; alles andere Fleisch wird ebenfalls von den Knochen abgelöst und ganz fein gehackt. 2 Pfd. mageres und 1 Pfd. fettes Schweinefleisch werden gebraten, dann so fein als möglich gehackt (oder 2 Mal durch die Fleischhackmaschine getrieben) und mit dem gehackten Hasenfleisch vermischt, Salz, Pfeffer, einige geriebene Zwiebeln, etwa 12 Stück fein gehackte Sardellen und nach Geschmack von der Sauce des Bratens dazu gethan. Die Farce muß einem weichen Brei gleichen und wird dann schichtweise in eine Porzellan- oder andere fest verschließbare Form gelegt, eine Schicht Farce, fein geschnittener Hasenrücken, fein geschnittene Trüffeln (in Ermanglung dieser vielleicht Scheibchen Pfeffergurken), wieder Farce und so fort und 1 Stunde in einer Kasserolle mit Wasser gekocht (15). Man servirt sie kalt mit Remouladen-Sauce (462), Essig oder Aspic.

535. Zungen-Pastete.

Man kocht eine gewässerte, gesalzene Zunge in Wasser weich, läßt sie in der Brühe abkühlen, häutet sie ab, schneidet die Spitze, sowie

das obere lose Fleisch fort, bereitet davon, sowie $^1/_2$ Pfd. Nierenfett oder Speck, $^1/_2$ Pfd. Kalbfleisch, 2 Eiern, 2—3 in Butter geschwitzten Chalotten und etwas Salz eine feine Farce, formt daraus kleine Plätzchen und brät sie in Butter braun. Inzwischen blanchirt (27) man 1 Pfd. Maccaroni, kocht sie $^1/_2$ Stunde in Bouillon, schüttet sie in eine Schüssel, vermischt sie mit $^1/_2$ Pfd. zerlassener frischer Butter, $^1/_4$ Pfd. geriebenem Parmesankäse, etwas weißem Pfeffer, dem etwa noch nöthigen Salz und 1 Prise Muskatblüthe.

In eine mit Butter ausgestrichene Pastetenform füllt man nun schichtweise Maccaroni, Zungenscheiben und Plätzchen, bestreut die oberste Maccaronischicht mit Reibbrod und Parmesankäse, belegt sie mit Butterflöckchen und läßt sie zugedeckt ca. 1 Stunde im Ofen backen.

Vor dem Anrichten setzt man den apart ausgebackenen Deckel von Butterteig darüber (525). Für 6—8 Personen.

Siehe auch Nr. 342.

536. Mince pies.

1—2 frische, oder 2—3 Tage eingesalzene Ochsenzunge wird in 3—4 Stunden weich gekocht, der saftigste Theil davon, etwa $1^1/_2$ bis 2 Pfd. von Haut und Fett befreit und sehr fein gehackt, ebenso enthäutet und hackt man $1^1/_2$ Pfd. Rindsnierenfett, vermischt dies mit 6 bis 8 geschälten, fein würfelig geschnittenen Aepfeln, 2 Pfd. gereinigten Corinthen, 1 Pfd. ausgekernten, klein geschnittenen Rosinen, $^1/_4$ Pfd. fein gehacktem Citronat, der abgeriebenen Schale 1, dem Saft von 3 Citronen, 1 Pfd. Zucker, 1 Eßlöffel Orangenblüthenwasser und ein wenig gemischtem Gewürz, (Nelken, Macis und Zimmt), sowie Salz nach Geschmack, 1 Glas Brandy oder 1 Bierglas Rum. Alles dies wird gut durchgerührt und in einen schmalen, hohen glasirten Topf recht fest gedrückt und verbunden, muß aber vor dem Gebrauch 1 bis 2 Wochen stehen. Dann werden kleine runde Formen genommen, mit Butterteig ausgelegt, mit dem Füllsel gefüllt, mit Butterteig zugedeckt und im Ofen gebacken. (Man nimmt den Butterteig, der mit Wasser zubereitet ist (492); die Formen müssen einen losen Boden haben, weil sonst das Herausnehmen sehr schwierig ist). Zur Tafel reicht man Rum dazu. — Um das nachgebliebene Füllsel gut aufzubewahren, feuchtet man ein doppeltes leinenes Tuch mit Rum an, legt es darauf, verbindet den Topf und stellt ihn an einen kalten Ort.

537. Pfannkuchen-Pastete.

Einen tiefen Teller voll kalter Bratenreste oder Suppenfleisch (ausgenommen Wild oder Roastbeef) hackt man ziemlich fein, läßt es mit Bratensauce, Salz, 1 Löffel Butter und 1—2 Löffeln saurem Schmant durchschmoren. Dann bereitet man einen Teig wie zu

„Komm morgen wieder“ (516), bäckt mit ein wenig Butter und Fett kleine dünne Pfannkuchen auf beiden Seiten, legt auf jeden Kuchen etwas von der Fleischfarce, klappt die Kuchen zusammen, füllt sie in eine präparirte Form (12), bis diese $^3/_4$ gefüllt ist, klopft dann 4 ganze Eier mit 1 Theelöffel Salz und $^1/_2$ Stof Milch gehörig durch, gießt sie über die Pfannkuchen und bäckt sie so lange im Ofen, bis die Eiermasse gebunden ist ($^1/_2$—$^3/_4$ Stde.).

D. Fisch- und Fleischpuddinge.

538. Fisch-Pudding.

Einen 2—3 Pfd. schweren Hecht befreit man von Haut und Gräten, hackt und schabt das Fischfleisch sehr fein oder treibt es 2 Mal durch die Fleischhackmaschine. $^1/_4$ Pfd. Butter rührt man schaumig, giebt 2, von der Rinde befreite, in 1 Quartier süßem Schmant geweichte Weißbrödchen, 6—8 Eidotter, $^1/_4$ Pfd. geschmolzene (aber nicht heiße) Butter, 1 Löffel sauren Schmant, Salz und feinen, weißen Pfeffer nach Geschmack dazu, rührt die Masse tüchtig schaumig, giebt zuletzt den Schnee der Eiweiß hinein, füllt sie in die bereits präparirte Form (12), läßt sie $2^1/_2$—3 Stunden kochen (15), garnirt den Pudding ausgestürzt mit abgekochten Kartoffeln (219) und Citronenscheiben und giebt eine holländische oder Kapern-Sauce (454, 449) dazu.

Zur Sauce kocht man von Kopf und Gräten die nöthige Brühe. Für 6—8 Personen.

539. Kartoffel-Pudding.

Nachdem 4 Heringe gut abgeweicht (170), von den Gräten gelöst und fein gehackt wurden, werden sie in einer Schüssel mit $^1/_4$ Pfd. fein gehacktem Nierenfett, (nach Belieben kann man auch etwas fein gehackte Bratenreste hinzuthun), — 1—2 Löffeln saurem Schmant, $^1/_4$—$^1/_2$ Stof Milch, feinem Pfeffer, geriebener Zwiebel, 1 Prise Zucker und so viel Reibbrod, daß es eine dickflüssige Masse bildet, — tüchtig durchgerührt, dann mit einem gehäuften Suppenteller voll in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermischt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, mit Reibbrod und geriebenem Käse bestreut, mit Butterflöckchen belegt und $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde im Ofen gebacken. — Siehe auch Nr. 178.

Anstatt der Heringe nimmt man auch gesalzenen in kleine Stücke geschnittenen Lachs.

540. Pudding von Kartoffeln und Hering.

Die Kartoffeln werden roh geschält und ungefähr ein tiefer Teller voll von denselben in Salzwasser ganz weich gekocht; dann wird das Wasser abgegossen, die Kartoffeln durch einen Durchschlag getrieben, und zu dieser Masse einige Löffel saurer Schmant, etwas Reibbrod, Butter, Pfeffer und 1 Ei hinzugethan. Unterdessen werden 2 Heringe einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, dann von den Gräten befreit und fein gehackt zu den Kartoffeln gemischt, die ganz Masse in eine, mit Butter ausgestrichene Form gethan, mit Reibbrod bestreut und im Ofen hübsch braun gebacken. Eine Zwiebelsauce (470) oder auch braune Butter (446) wird dazu gereicht.

541. Krebs-Pudding.

Von 3 Band recht großen gekochten Krebsen werden die Scheeren und Schwänzchen von der Schale befreit und fein gehackt; dann rührt man sie mit 2 geriebenen Weißbrödchen, 7 Eiern, $^1/_2$ Quartier saurem Schmant, ebensoviel Krebsbutter (134), etwas Salz und Gewürz durch, gießt Alles in eine, mit Butter bestrichene und mit Reibbrod bestreute Kochform und läßt es ca. 2 Stunden kochen (15).

Tummige Butter (448) mit hinzugefügten zerschnittenen Krebsschwänzen und Scheeren reicht man dazu. — Für ca. 6 Personen.

542. Maccaroni-Pudding.

1 Pfd. Maccaroni bricht man in Stücke, kocht sie in reichlichem Wasser, ab und zu durchrührend, halb weich, salzt sie, hebt sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie ein wenig abkühlen. Alsdann bestreicht man eine Form mit Butter, umstreut sie mit Reibbrod und Käse, legt eine Schicht Maccaroni, fein geschnittenen Schinken und ganz kleine Flöckchen Butter dazwischen, streut etwas geriebenen Käse darüber und fährt so fort, bis die Form voll ist; dann gießt man $^1/_2$ Stof, mit 2 Eiern vermischte, recht kräftige Bouillon oder 2 Löffel sauren Schmant darauf, streut Reibbrod, Käse und Butterflöckchen darüber und bäckt den Pudding in 1 Stunde gar. Für ca. 6 Personen.

543. Pudding von rohem Rindfleisch.

4 Pfd. Rindfleisch werden mit einem Messer fein geschabt (oder 2 Mal durch die Hackmaschine getrieben (22), mit 1 Pfd. fein gehacktem Nierenfett, 1 Quartier saurem Schmant, 5 Eigelb, 1 geriebenen Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatblüthe und 2 in Wasser geweichten

und wieder trocken ausgedrückten Weißbroden gut durchgerührt, zuletzt mit dem Schnee der 5 Eiweiß vermischt und in einer präparirten Form 3—4 Stunden gekocht (15).

Nach Geschmack kann man einige gewässerte, entgrätete und fein gehackte Sardellen und etwas geriebene Citronenschale hinzuthun. Sehr zu empfehlen ist es, den Pudding aus Rind-, Kalb- und magerem Schweinefleisch zu gleichen Theilen zu bereiten. Man servirt dazu eine Kapern- (449) oder Sardellensauce (465).

XI. Abtheilung.

Salate und Compote.

A. Salate.

544.

Alle grünen Salate müssen kurz vor der Zubereitung in reichlichem, rasch nach einander erneuertem Wasser so lange gespült werden, bis das Wasser klar bleibt und aller Sand aus den einzelnen Blättern gewichen ist. Die in und an den Blättern sitzenden Knorpel werden von keinem Salat entfernt, denn dieselben pflegen am schmackhaftesten zu sein. Nur welk gewordener Salat darf längere Zeit im Wasser liegen. Er wird dann in einen Durchschlag oder einen Drahtkorb gethan und so lange geschwenkt, bis er möglichst abgetrocknet scheint. Sehr zu empfehlen ist es, den gewaschenen Salat bis zum Gebrauch leicht in eine Serviette zu rollen, welche die letzten Wassertheilchen anzieht. — Jeder grüne Salat ist erst kurz vor dem Gebrauch anzurichten.

---

545. Kopfsalat.

Man entfernt die grünen äußeren Blätter des Kopfsalats, entblättert den inneren gelben Salatkopf und läßt ihn nach dem Waschen trocken ablaufen (544). 1—2 hart gekochte Eidotter werden mit $^1/_2$ Theelöffel Senf (20), 1 rohen Eidotter, 3—4 Eßlöffeln Provenceröl ganz glatt gerührt, mit 1 Löffel Weinessig oder Citronensäure verdünnt, Salz, nach Geschmack eine Prise Pfeffer oder $^1/_2$ Theelöffel Zucker dazu gethan und der Salat dann mit dieser Sauce vermengt und nach Belieben mit hart gekochten Eiern garnirt.

Der Salat kann auch ohne zerrührte Eidotter, nur mit Oel und Essig, Salz, (Zucker oder Pfeffer) präparirt werden (548).

546. Kopfsalat mit saurem Schmant.

Saurer Schmant wird mit etwas Salz, Zucker und Essig nach Geschmack ausgerührt und mit dem trocken abgelaufenen Salat (544) durchmengt. Man kann auch etwas fein geschnittenen Schnittlauch darunter mischen.

547. Kopfsalat mit Speck.

Man schneidet gut durchwachsenen Speck in feine Würfel, brät ihn gelblich, verdünnt ihn mit Essig, läßt dieses zusammen aufkochen und legirt es mit 2 Eidottern (30), salzt es und vermischt die Sauce etwas abgekühlt mit dem Salat (545). Er muß gleich gegessen werden.

548. Endivien-Salat.

Der Endiviensalat muß möglichst gebleicht, d. h. gelblich sein, die grünen Blätter sind stets hart. Er wird mit den Strunken in kleine Stücke geschnitten, erst mit Oel allein durchmengt, dann nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Essig durchgearbeitet. — Auf 3—4 Löffel Oel nimmt man 1 Löffel Essig.

549. Gurken-Salat.

Man schält die Gurken ab, hobelt oder schneidet sie in dünne Scheiben, bestreut sie mit Salz, schüttelt sie zwischen 2 Suppentellern und läßt sie $^1/_2$ Stunde stehen. Dann läßt man das Salzwasser ablaufen und vermengt sie mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer.

550. Beeten-Salat.

Die rothen Rüben werden abgewaschen und, ohne daß man etwas von der Wurzel abschneidet (weil sie sonst ihren Saft und ihre schöne Farbe verlieren) in reichlichem Wasser weich gekocht. Dann schält man sie, schneidet sie in dünne Scheiben, füllt sie in ein Glas, streut dazwischen Salz, Kümmel, etwas Zucker und kleine Scheibchen Meerrettig und übergießt sie mit aufgekochtem, erkaltetem Essig, dem man mit 1 roh geriebenen Beete Farbe geben kann.

Man kann die Beeten auch im Ofen backen, (wodurch sie eine schönere Farbe erhalten) bis sie weich sind und dann wie oben zubereiten. Der Salat hält sich mehrere Monate lang.

551. Brunnenkresse-Salat.

Die sauber gereinigte Kresse wird mit Oel, Essig, Salz und Pfeffer durchgemengt und zuletzt mit abgekochten dünnen Kartoffelscheiben durchgemischt.

552. Kartoffel-Salat.

Man wählt hierzu ganz kleine Kartoffeln, die nicht mehlig sind und läßt sie nicht gar zu weich kochen. In einer Schüssel mischt man 2 Löffel Oel, 1 Löffel Essig, 1 Löffel heißes Wasser, Salz, weißen Pfeffer und nach Geschmack 1 geriebene Zwiebel, schneidet dann die

heißen, abgeschälten Kartoffeln in dünne Scheiben hinein und übergießt sie von Zeit zu Zeit vorsichtig mit der Flüssigkeit, damit sie möglichst wenig zerbröckeln.

Fein würfelig geschnittene, abgewässerte Heringe kann man nach Belieben darunter mischen.

553. Kohl-Salat.

Rother oder weißer Kohl wird ganz fein geschnitten oder gehobelt, mit kochendem Wasser begossen, auf einen Durchschlag zum Abtropfen gethan und, abgekühlt, mit Essig und Zucker nach Geschmack durchgerührt.

554. Sellerie-Salat.

Einige ungeschält in Salzwasser weich gekochte Sellerieköpfe schält man, schneidet sie in dünne Scheiben und vermengt sie mit 3 Löffeln Oel, 1 Löffel Essig und feinem Pfeffer.

555. Spargel-Salat.

Von schönem Brechspargel läßt man nur die halbfingerlangen Kopfenden in Salzwasser weich kochen, trocken ablaufen und vermengt sie dann mit Oel, Essig und etwas weißem Pfeffer (556).

556. Tomaten-Salat.

Schöne reife Tomaten werden gewaschen, in Scheiben geschnitten, von den Kernen befreit, reichlich mit Salz bestreut und mit Oel, Essig und feinem Pfeffer leicht durchmengt. (Auf 3 Löffel Oel nimmt man 1 Löffel guten Weinessig.)

557. Riezchen-Salat.

Riezchen werden abgequollen (27), abgetrocknet, in feine Streifen geschnitten und mit Oel, Essig, geriebener Zwiebel und etwas Pfeffer vermischt.

B. Compote.

558. Compots von frischem Obst.

Alle Arten Obst werden mit Zucker, einem Stückchen Zimmt, Citronenschale, wenig Wasser und nach Belieben mit etwas Wein je nach der Beschaffenheit kürzere oder längere Zeit gedämpft und stets kalt servirt.

Stachelbeeren werden blanchirt (27), ehe man sie mit Zucker 2c. weich dünstet.

559. Rhabarber-Compot.

Junger Rhabarber (die Stiele junger Blätter) wird geschält, sehr fein würfelig geschnitten, reichlich mit feinem Zucker vermischt und in einer gut zugedeckten Form im Ofen gebacken.

560. Rhabarbermus.

Man schält die Rhabarberstengel ab, schneidet sie in kleine Stücke, blanchirt sie (27), kocht sie dann mit etwas Wasser und Wein, Zucker und Zimmt ganz weich und reibt sie durch einen Durchschlag.

561. Stachelbeer-Compot.

1 Stof unreife Stachelbeeren werden gewaschen, mit 1 bis $1^1/_2$ Quartier Zucker und etwas Citronenschale vermischt und in einer gut zugedeckten Form im Ofen gebacken.

562. Zwetschen als Compot oder Mus.

Die Zwetschen werden gewaschen, der Länge nach in Hälften getheilt, vom Stein befreit, in eine kleine Form geschichtet, so daß die Schale nach oben liegt, dazwischen mit Zucker überstreut und gut zugedeckt im Ofen gar gebacken.

Man kann die fertig gebackenen, oder mit etwas Wasser und Zucker weich gekochten Zwetschen auch durch ein Bastsieb treiben und als Mus zu feinem Braten serviren.

563. Apfelmus.

Säuerliche Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit etwas Wasser, Citronenschale und Zucker weich gekocht und durch einen Durchschlag gerieben.

Kräftiger ist das Mus, wenn man die Aepfel in der Schale im Ofen bäckt, warm durch ein Bastsieb treibt und mit Zucker nach Geschmack süßt.

Man kann das Mus mit aufgequollenen Corinthen und fein geschnittenen Mandeln garniren.

564. Compots von getrocknetem Obst.

Man wäscht das Obst mehrmals mit warmem Wasser ab, setzt zuerst die Birnen reichlich mit Wasser bedeckt auf und läßt sie halbweich kochen. Dann legt man die Aepfel, nach Belieben auch Apri-

kosen, Zucker, Citronenschale und etwas Zimmt, Wein, Himbeer- oder Johannisbeersyrup dazu und läßt sie zugedeckt weich und kurz einkochen. Die Pflaumen und getrockneten Kirschen werden im Ofen gebacken (565) und erkaltet mit dem übrigen Obst auf der Schüssel arrangirt.

565. Gebackene Pflaumen.

Catharinenpflaumen werden tüchtig mit warmem Wasser gewaschen, mit Zucker, Citronenschale und sehr reichlichem Wasser zugedeckt im Ofen gebacken. Sie quellen sehr, wenn man sie am Abend in den Ofen stellt und am andern Morgen herausnimmt.

XII. Abtheilung.

Warme und kalte Puddinge und dicke Grützen.

A. Warme Puddinge.

566.

Puddinge.

(Allgemeine Bemerkungen.)

Es ist Regel, daß der Pudding, sobald er eingerührt ist, gleich in die Form gethan und sofort gebacken wird. — Zum Einrühren wählt man stets eine reichlich große Schüssel. Zuerst rührt man die ausgewaschene Butter zu Schaum (6), fügt die Eier, den Zucker und die übrigen Zuthaten nach und nach hinzu und rührt die Masse dabei fortwährend nach einer Seite hin (5). Ganz zuletzt giebt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß (11) dazu, das leicht hineingerührt werden muß, damit es nicht zergeht, füllt den Teig dann sofort in die schon vorher präparirte Form (12) und schiebt diese in den heißen Ofen, wo sie ruhig an einer Stelle stehen muß und nicht hin- und hergerückt werden darf. Der Ofen ist genügend heiß, wenn Schreibpapier darin schnell hellbraun wird und sich krümmt. Fürchtet man, daß der Pudding oben zu stark bräunt, so muß man die Form mit einem, im Wasser angefeuchteten Papier zudecken. Ist dagegen der Boden des Ofens zu heiß, so schützt man die Form durch Unterlage eines Heerdringes oder Ziegels.

Will man den fertig gebackenen Pudding aus der Form auf die Schüssel stürzen, so muß man ihn ungefähr 4 Minuten außer dem Ofen abkühlen lassen, sonst zerfällt er leicht. Sollte ein Pudding überbacken und deshalb niedergefallen sein, so stürzt man ihn auf eine Schüssel, übergießt ihn mit einer Glasur (18) und läßt diese im Ofen betrocknen.

Ueber Kochpuddinge siehe Nr. 15.

---

567. Apfel-Dumping.

Man schält und schneidet eine tiefe Schüssel voll Aepfel in dünne Scheiben und rührt sie mit feinem Zucker und etwas Zimmt durch; dann bereitet man einen Teig von 2 Eiern, 1/2 Quartier Wasser, 3/4 Pfd. Mehl und 1/2 Pfd. Butter, den man wie Butterteig (492) behandelt. Alsdann nimmt man eine mit Butter dünn bestrichene Serviette, deckt sie auf den ausgerollten Teig, wendet den Teig mit der Serviette um, füllt denselben mit den Aepfeln, bindet ihn zu einem Pudding fest und läßt ihn 2 Stunden im Wasserbade (15) kochen. Er wird mit tummiger Butter (448) gegessen und reicht für 10 Personen.

568. Ein leichter und sehr wohlschmeckender Apfelpudding.

3 von der Rinde befreite Weißbrode oder 12 Zwiebacken werden in 1/2 Stof süßem Schmant geweicht. 6 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfd. Zucker gar, giebt das Brod, Citronenschale oder Zimmt, 12 geschälte geriebene Aepfel und zuletzt den Schnee der Eiweiß (11) hinzu, bäckt den Pudding in der Form (566) ca. 3/4 Stunden und servirt ihn mit süßem Schmant. Für ca. 6 Personen.

569. Feiner Apfel-Pudding.

10—12 mittelgroße Aepfel schält man, sticht das Kernhaus heraus und kocht sie mit wenig Wasser, Citronenschale, Zimmt und etwas Zucker halbweich, nimmt sie heraus, legt sie in eine Form, gießt einige Löffel von der Apfelsuppe darüber und füllt in jede Höhlung Korinthen, Kirsch- oder Pflaumensaft. Dann rührt man 6 Eigelb mit 1/2 Quartier Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale, 1/2 Quartier süßen und 10 bis 15 bitteren geriebenen Mandeln schaumig, vermischt sie mit dem Schnee der 6 Eiweiß, gießt sie über die Aepfel, bäckt den Pudding in ca. 3/4 Stunden gar (566) und servirt ihn mit süßem Schmant. Für 4—6 Personen.

570. Charlotte von Aepfeln.

Man streicht eine Form recht dick mit kalter, ungesalzener Butter aus, belegt den Boden und die Seiten der Form mit langen Zwiebacken oder Weißbrodscheiben, schneidet säuerliche geschälte Aepfel in feine Scheiben, mischt sie mit recht viel Zucker, Korinthen und Zimmt, drückt diese Masse in die Form, daß sie recht voll und fest ist, bedeckt sie mit Brodscheiben und bäckt sie in 2 Stunden hellbraun (566). Alsdann stürzt man die Charlotte auf eine Schüssel, auf deren Boden man 1 Glas heißen, stark versüßten rothen oder weißen Weins gießt,

damit die untere Brodschicht wieder weich wird; man kann auch das Ganze mit 2 Löffeln Arak oder Rum begießen, und es mit Zucker bestreuen. Mit oder ohne Schmant warm oder kalt zu serviren.

571. Grobbrod-Pudding mit Aepfeln.

Hierzu nimmt man altes, geriebenes, grobes Brod, streut es einen Finger dick in eine mit Butter bestrichene Form, legt Butterflöckchen darauf und eine reichlich dicke Schicht geschälte, in Scheiben geschnittene und mit Zucker und Zimmet durchgerührte, saure Aepfel darüber, dann wieder so viel geriebenes, mit Butterflöckchen belegtes Brod, daß die Aepfel bedeckt sind, und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. (Da der Pudding beim Backen stark zusammenfällt, muß man die Form möglichst voll und fest füllen.) Man kann auch $^1/_2$ Quartier weißen Wein darüber gießen und dann weniger Butter zulegen. Dieser Pudding wird nur 1 Stunde gebacken und mit Schmant gegessen. Man kann auch zur Hälfte Grob- und zur Hälfte Süßsauer-, oder auch Weißbrod nehmen.

Sehr schön wird dieser Pudding, wenn man ihn, sobald er fast fertig ist, aus dem Ofen nimmt, entsprechend der Quantität einige Eier mit Zucker und saurem Schmant zusammenrührt, ihn damit übergießt, wieder in den Ofen zurückschiebt und nun vollends braun und gar bäckt (566).

572. Milchpudding mit Aepfeln.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit $^1/_2$ Quartier Zucker schaumig gerührt, allmälich mit 5 Löffeln Mehl, $^1/_2$ Stof Milch, $^1/_2$ Quartier geschmolzener Butter, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und 1 Teller voll in feine Scheiben geschnittenen Aepfeln, vermischt, schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hineingerührt und die Masse in einer, mit Butter ausgestrichenen Form gebacken (566). Für ca. 6 Personen.

573. Apfelsinen-Pudding.

1 Quartier Milch wird mit 6 Loth ausgewaschener Butter und 8 Loth Zucker zum Kochen gebracht, $^1/_2$ Quartier Mehl unter beständigem Rühren hinein geschüttet und so lange gebrüht, bis die Masse sich von der Kasserolle ablöst. Nachdem sie abgekühlt, giebt man 6 bis 8 Eigelb, die abgeriebene Schale 1 und die Säure von 3 Apfelsinen dazu, rührt die Masse gut schaumig, mischt den steifen Schnee der Eiweiß hinein, bäckt den Pudding in einer Form (566) $^1/_2$ Stunde schön hellbraun und servirt ihn mit einer Fruchtsauce oder süßem Schmant. Für ca. 6 Personen.

574. Bisquit-Pudding.

1/2 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone und 12 Eigelb werden schaumig gerührt (566), 1 knappes Pfd. Kartoffelmehl und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazugelegt, die Masse in eine, mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Form gethan und ca. 3/4 Stunden gekocht (15). Die Form darf aber, da der Pudding stark aufgeht, nicht ganz gefüllt sein. Die Speise wird mit einer Weinsauce (473, 474) servirt. Für 8—10 Personen.

575. Bubbert.

Man klopft 12 Eier mit etwas Zucker gar, thut Zimmt und Rosenwasser nach Geschmack hinzu, gießt dann 1 Stof süße Milch oder dünnen Schmant dazu, legt eine Hand voll Korinthen oder ausgekernte, fein geschnittene Rosinen dazu und bäckt diese Masse eine halbe Stunde im Ofen oder kocht sie in einer Puddingkochform (15) 3/4—1 Stunde, bis sie gebunden ist (566). Für 6—8 Personen.

576. Gekochter Brod-Pudding.

Auf 10 Weißbrode gießt man 1 Stof kochende Milch und läßt sie kalt werden, rührt 10 Eigelb, 1 Pfd. fein gehacktes Nierenfett, 2 Löffel Mehl, Gewürz, bittere Mandeln, etwas Zucker und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinein und kocht den Pudding 3 Stunden (15).

Statt des Nierenfettes giebt man auch 1—2 Löffel Butter in die kochende Milch und thut in den Pudding nach Belieben auch ausgekernte Rosinen und Korinthen (7). — Für 10—12 Personen.

577. Butterbrod-Pudding.

Weißbrod wird von der Rinde befreit, in dünne Scheiben geschnitten, auf einer Seite mit Butter bestrichen und in ein 1/2 Stof Milch, die man mit 2 Eiern, 1 Theelöffel Salz und 1 Eßlöffel Zucker zerklopfte, eingetaucht. Dann schichtet man diese weichen Scheibchen dicht neben einander mit der gebutterten Seite nach unten in eine mit Butter ausgestrichene Form, überstreut jede Schicht mit ausgekernten, zerschnittenen Rosinen, gewaschenen Korinthen, (nach Belieben auch noch mit fein geschnittener Succade und gehackten Mandeln), ein wenig Zucker und Zimmt nach Geschmack und fährt so fort, bis die Form über die Hälfte gefüllt ist. Die letzte Schicht Brodscheiben wird nur mit Butterflöckchen belegt. Dann klopft man zur nachgebliebenen Milch noch 1—2 Eier und ca. 1/2 Stof Milch, würzt sie mit Salz und Zucker und gießt die Masse über den Pudding, daß er knapp bedeckt

ist, läßt ihn noch ein Weilchen stehen, bäckt ihn dann im Ofen in ca. 1 Stunde schön braun und servirt ihn mit einer Fruchtsauce (471).

578. Grobbrod-Pudding.

Man rührt 8 Eigelb mit 1/4 Pfd. Zucker zu Schaum, giebt 4 bis 6 Loth süße, ungeschälte und 10—15 bittere geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale 1 Citrone, auch 1 Eßlöffel fein würfelig geschnittene kandirte Pomeranzenschale, eine Prise geriebene Muskatnuß, 1—2 fein gestoßene Nelken dazu — rührt Alles tüchtig durch, mischt etwa 1/4 Pfd. trockenes, geriebenes Schwarzbrod, das man mit 1—2 Löffeln Rothwein angefeuchtet, und zuletzt den Schnee der 8 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine präparirte Form (12), bäckt den Pudding 1/2—3/4 Stunden im Ofen, oder kocht ihn 1—1 1/2 Stunden (15) und servirt ihn mit einer Weinschaumsauce (473).

579. Feiner Grobbrod-Pudding.

Nachdem man 6 Eigelb mit 12 Loth Zucker schaumig gerührt, mischt man 3/4 Pfd. geriebenes Schwarzbrod mit 1 Quartier zu Schaum geschlagenem Schmant, 1 Prise Salz, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, nach Geschmack 1 Theelöffel Zimmt und fügt zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß hinzu (566). Dann streicht man eine Form mit Butter aus, siebt geriebenes Schwarzbrod hinein, breitet eine Schicht von der Teigmasse auf den Boden, belegt sie mit ausgesteinten, mit Zucker vermischten Kirschen, streicht wieder eine Teigschicht darüber, wiederholt dies Verfahren und bäckt den Pudding 1 Stunde im mäßig heißen Ofen und servirt ihn mit einer Kirschsauce (471).

580. Reibbrod-Pudding.

1/2 Pfd. Reibbrod weicht man ca. 1/4 Stunde in 1/2 Stof frische Milch, — rührt 4—5 Eigelb mit 2 Eßlöffeln Zucker recht schaumig, giebt 15 geriebene bittere Mandeln, 1/2 abgeriebene Citronenschale, 1 Prise Salz, 1 reichlichen Löffel geschmolzene Butter oder 1/2 Quartier Nierenfett, die Reibbrodmasse, nach Geschmack auch Rosinen und Korinthen (7) dazu, rührt die Masse tüchtig, vermischt sie mit dem Schnee der Eiweiß, füllt sie in die bereits präparirte Form und bäckt sie entweder 1/2—3/4 Stunde im Ofen oder kocht sie 2 Stunden in der Form (15). Man servirt den Pudding mit einer Saft- oder Weinschaumsauce. Für 4—6 Personen.

581. Feiner Buchweizengrütz-Pudding.

1 Quartier feine Buchweizen- oder Smolenskergrütze wird mit 2 Stof Milch aufgequollen und dann so lange gerührt, bis sie kalt

wird. Inzwischen rührt man $1/2$ Pfd. ausgewaschene Butter zu Schaum, vermischt sie nach und nach mit 6 Eigelb, der Grütze, Zucker und Gewürz nach Geschmack, etwas fein gestoßenen süßen und einigen geriebenen bittern Mandeln und ganz zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiß (566). Dann wird der Pudding 1 Stunde in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Reibbrod bestreuten Form gebacken. Weinsauce oder Gluckwa, auch Schmant, wird nach Belieben dazu gegeben. — Für 6—8 Personen.

582. Chocolade-Pudding.

2 von der Rinde befreite Weißbrode werden in Milch aufgeweicht, nach und nach mit 6—8 Eigelb, 1 Tafel geriebener Chocolade, 1 Quartier süßem Schmant, etwas Kardamom und Zucker nach Geschmack recht schaumig gerührt (566) und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt, in die Form gefüllt und eine reichliche $1/2$ Stunde gebacken. — Der Pudding muß gleich aufgetragen werden, weil er sonst zusammenfällt und wird mit Vanille-Sauce (472) servirt. — Für ca. 6 Personen.

583. Citronen-Pudding.

2 ganze Citronen, von denen 1 geschält sein muß, werden in Wasser so weich gekocht, daß man einen Strohhalm durchstecken kann und dann durch ein Bastsieb getrieben. Hierauf rührt man 10 Eigelb mit 12 Loth Zucker sehr schaumig (566), giebt die kalte Citronenmasse und zuletzt den steifen Schnee der 10 Eiweiß hinzu, füllt die Masse in eine präparirte Form (12) und bäckt den Pudding in $1/2$ Stunde in einem ziemlich heißen Ofen, oder kocht ihn 1 Stunde in der Form (15).

Der Pudding reicht für 6—8 Personen und wird mit einer Weinschaum- (473) oder Saft-Sauce (471) servirt.

584. Citronen-Pudding.

1 große frische Citrone wird mit der Schale auf einer Reibe ganz zerrieben, die Kerne jedoch beim Reiben herausgenommen; nun werden 8 Eigelb mit $1/2$ Quartier Zucker gar geklopft, die geriebene Citrone, sowie 1 gestrichener Eßlöffel Kartoffelmehl und das zu Schaum geklopfte Eiweiß dazu gelegt. In die zuvor präparirte Form gethan, muß der Pudding im Ofen $1/2$ Stunde backen oder in der Form 1 Stunde kochen (15). Weinschaum- (473) oder eine Saftsauce (471) wird dazu gereicht. — Für ca. 6 Personen.

585. Erdbeer-Pudding.

Ein flacher Teller voll Walderdbeeren werden durch ein Sieb getrieben, $1/2$ Pfd. feiner Zucker wird mit $1/2$ Flasche weißen Koch-

weines im Messingkessel (25) zu einem dünnen Syrup gekocht, die Erdbeeren hinein gethan und nur wenig damit durchgekocht, da sie sonst bitter werden. Nachdem diese Flüssigkeit in einer Schüssel kalt geworden, giebt man $^1/_2$ Quartier Reibbrod, $^1/_2$ Quartier gestoßene, süße Mandeln, 2 Eßlöffel, mit 4—6 Eigelb schaumig gerührte Butter dazu, vermischt die Masse zuletzt mit dem Schnee der Eiweiß (566), füllt sie in eine bereits präparirte Form (12), bäckt den Pudding ca. $^3/_4$ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen und servirt ihn kalt oder warm mit süßem Schmant. Für ca. 6 Personen.

586. Gebrühter Pudding.

$^1/_2$ Stof Wasser kocht man mit $^1/_4$ Pfund Butter und etwas Salz auf, schüttet unter fortwährendem Rühren 1 Quartier Mehl nach und nach hinein und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. 8—12 Eigelb werden mit $^1/_2$ Quartier Zucker und einem beliebigen Gewürz schaumig gerührt, mit der abgekühlten Mehlmasse gut verrührt, zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt (11) und entweder $^3/_4$ Stunden im Ofen gebacken (566) oder 3 Stunden in der Form gekocht (15). Man servirt eine Frucht-Sauce (471) dazu. Für 8—10 Personen.

587. Noch ein gebrühter Kochpudding.

7 Loth Mehl, 7 Loth Zucker, 7 Loth Butter und 1 Quartier Milch werden gebrüht nach 586, abgekühlt nach und nach mit 7 Eigelb, der abgeriebenen Schale $^1/_2$ Citrone und zuletzt mit dem Schaum der Eiweiß (11) vermischt und 3 Stunden gekocht (15). Für ca. 6 Personen.

588. Prinzessin-Pudding.

$^1/_2$ Stof süßen Schmant kocht man mit $^1/_4$ Pfd. Butter auf, schüttet unter fortwährendem Rühren $^1/_4$ Pfd. Mehl dazu und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. In die erkaltete Masse rührt man nach und nach 13 Eigelb, $^1/_4$ Pfd. Zucker, eine Handvoll süße und 6—8 bittere geriebene Mandeln (566), giebt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine bereits präparirte Form (12) und kocht den Pudding $2^1/_2$—3 Stunden (15). Man servirt ihn mit einer Saft- (471) Weinschaum- (473) oder Pariser Weinsauce (474). Für 10—12 Personen.

589. Mehl-Pudding.

7 Eigelb werden mit 4 Eßlöffel Zucker und der geriebenen Schale $^1/_2$ Citrone gar gerührt (566), mit $^1/_2$ Stof saurem Schmant, 4—5

Eßlöffel Weizenmehl und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt und in der Form (12) $^3/_4$ Stunde gebacken. Der Pudding wird mit einer Saftsauce (471) gegessen. Für 4—6 Personen.

590. Mandel-Pudding.

6—8 Eigelb rührt man mit $^1/_4$ Pfd. Zucker schaumig, giebt $^1/_4$ Pfd. süße und 10—15 bittere geschälte und geriebene Mandeln (8), die abgeriebene Schale $^1/_2$ Citrone, 5 Loth feines Mehl und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß dazu (566), kocht den Pudding 1 gute Stunde (15) oder bäckt ihn $^1/_2$ Stunde im Ofen und servirt ihn mit einer Fruchtsauce (471). Für ca. 6 Personen.

591. Manna-Pudding.

1 Stof Milch kocht man mit 1 guten Löffel Butter auf, schüttet unter fortwährendem Rühren 1 knappes Quartier Mannagrütze hinein, kocht die Masse, beständig rührend so lange, bis sie sich von der Kasserolle löst und läßt sie in einer Schüssel abkühlen. 6—8 Eigelb rührt man mit $^1/_4$ Pfd. Zucker schaumig, giebt die abgeriebene Schale 1 Citrone, 6—8 geschälte, fein geriebene bittere Mandeln, 1 Prise Salz dazu, vermischt dies mit der Mannagrütze, rührt die Masse gut durch (566), giebt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu, füllt sie in die bereits präparirte Form (12), kocht den Pudding $1^1/_2$—2 Stunden (15) oder bäckt ihn $^3/_4$ Stunden im Ofen. In letzterem Falle kann man auch 2 Eier weniger zum Pudding thun. Eine Fruchtsauce (471) wird dazu gereicht. Für 6—8 Personen.

592. Nudel-Pudding.

Man kocht 2 Stof Milch auf, schüttet 3 Quartier gebrochene Nudeln (619) hinein, kocht sie nur so lange, bis sie binden, giebt 2 Löffel Butter und etwas Salz dazu. Sind die Nudeln erkaltet, so werden 6, mit 2 Löffeln Zucker gar geklopfte Eigelb, ein beliebiges Gewürz und zuletzt der steife Schnee der Eier hinzugethan (11) und der Pudding 1 Stunde im Ofen gebacken. Man kann auch die Butter weglassen und statt dessen 2 Löffel sauren Schmant hinzuthun. Für 8—10 Personen.

Diese Puddinge können durch geschälte, in Scheiben geschnittene Aepfel sehr schmackhaft gemacht werden, die, mit Zimmt, Zucker und etwas Wasser ein wenig weich gedämpft, schichtweise in den Pudding gelegt werden.

593. Dampfnudeln.

2 Loth Hefe, 1 Quartier Milch oder süßen Schmant, 1 Prise Salz und 1 Pfd. Mehl verarbeitet man zu einem Teig und läßt ihn aufgehen (833). Dann wird $^1/_4$ Pfd. Butter zu Schaum gerührt, mit 4 Eigelb, 1 Löffel Zucker, $^1/_2$ geriebenen Citronenschale und 1 Prise geriebener Muskatnuß vermengt, zum aufgegangenen Teig geklopft ($^1/_4$ Stunde lang), mit einem Tuch bedeckt und zum Aufgehen gestellt, wozu $1^1/_2$—2 Stunden erforderlich sind. Nun wird der Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett gethan, mit einem Rollholz 2 fingerdick ausgerollt, mit einem Glase kleine Stücke davon geschnitten, die mit der Hand rund geformt, in eine dick mit Butter bestrichene, flache Kasserolle gelegt werden und darin noch einmal aufgehen müssen. Hierauf bestreut man sie mit Zimmt und Zucker, giebt einige Löffel süßen Schmant dazu, setzt die Kasserolle auf Kohlenfeuer, legt einen flachen Deckel mit glühenden Kohlen darüber und läßt nun die Nudeln $^3/_4$ Stunden dämpfen. Das Feuer auf der Kasserolle muß stärker sein, als das darunter. Man giebt eine Vanille-Sauce (472) dazu. Für 4—6 Personen.

594. Plum-Pudding.

12 Eier, 1 Pfd. Weizenmehl, 1 Pfd. fein gehacktes Nierenfett, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. ausgekernte Rosinen, 1 Pfd. Korinthen (7), $^1/_4$ Pfd. fein geschnittene Succade, die abgeriebene Schale $^1/_2$ Citrone, 10—15 geriebene bittere Mandeln, 1 Theelöffel voll Gewürz (Zimmt, Kardamom und 2 Nelken), 1 in 1 Quartier Milch aufgeweichtes Weißbrod, 1 Theelöffel Salz und 1 Weinglas Rum oder Cognac werden gut verrührt (566) und in einer Form oder Serviette (15) 5—6 Stunden gekocht. Bevor der Pudding aufgetragen wird, bestreut man ihn mit Zucker, begießt ihn mit einigen Löffeln Rum oder Arac, besser Spiritus, zündet ihn an und servirt ihn brennend. Tummige Butter (448) oder eine Weinschaum-Sauce (473) wird dazu gegeben.

Ein Plum-Pudding ist schmackhafter, wenn man den Teig Tags zuvor zurichtet und verdeckt stehen läßt. Für 15—18 Personen.

595. Plum-Pudding.

10 Eier, $^3/_4$ Quartier Mehl, $1^1/_2$ Quartier Reibbrod, $^1/_2$ Stof Milch, 1 Pfd. fein gehacktes Nierenfett, 1 Pfd. Rosinen, 1 Pfd. Korinthen, 8 Körner Kardamom, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Salz, 3 Eßlöffel Rum verrührt man tüchtig, mischt zuletzt 1—2 Eßlöffel gebräunten Zucker unter die Masse und kocht und servirt ihn wie den Plum-Pudding Nr. 594. Für 15—18 Personen.

596. Reis-Pudding.

1 Quartier Reis wird blanchirt (27) und mit 1 reichlichen Stof Milch weich und dick gekocht. Dann rührt man 4 Eigelb mit 1/2 Quartier Zucker schaumig, giebt 2 Löffel Reibbrod, 3 Löffel geschmolzene Butter, 3 Löffel süßen Schmant, eine Handvoll süße und 6—8 bittere geschälte und geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale 1/2 Citrone, ein wenig Zimmt und Kardamom, verrührt Alles gut mit dem abgekühlten Reis, mischt das geschäumte Eiweiß leicht hinein (566), thut die Masse in die präparirte Form (12), bäckt den Pudding 1 Stunde im Ofen und servirt ihn mit einer Frucht- (471) oder Weinsauce (473).

597. Sago-Pudding.

Man kocht 1 Stof süße Milch mit 1 Löffel Butter auf, thut 1 Quartier weißen indischen Sago hinein, läßt ihn unter fortwährendem Rühren dick kochen und gießt ihn in eine Schüssel zum Kaltwerden; dann rührt man 6—8 Eigelb, 1/2 Quartier Zucker, 15 bittere geriebene Mandeln und etwas Citronenschale schaumig, verrührt die Masse gut mit dem Sago, thut den steifen Schnee der Eier hinein (566), kocht den Pudding 2 Stunden (15) oder bäckt ihn ca. 1 Stunde im Ofen, in welchem Fall man nur 4—5 Eier hinzuthut. Eine Fruchtsauce (471) wird dazu gereicht. Für ca. 6 Personen.

598. Pudding von saurer Milch.

Man klopft 8 Eigelb mit 1/2 Quartier feinem Zucker, giebt 6 Eßlöffel Mehl, etwas Kardamom, Citronenschale, 1 Prise Salz, 1/2 Quartier geschmolzene Butter, 1 Stof saure, dicke Milch, und zuletzt die zu Schaum geschlagenen 8 Eiweiß hinzu (11), bäckt den Pudding 1 Stunde im Ofen (566) und servirt ihn mit einer Fruchtsauce (471). Für 6—8 Personen.

599. Saurer Schmant-Pudding.

Man nimmt 1 Stof sauren Schmant, 15 gar geklopfte Eigelb, Zucker nach Geschmack und 3 Löffel Mehl, rührt Alles gut durch, giebt 1/2 Weinglas Rum oder Spiritus, zuletzt den Schaum vom Eiweiß dazu, bäckt den Pudding in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1 Stunde (566) und servirt ihn mit einer Fruchtsauce (471). Für ca. 12—15 Personen.

600. Gekochter saurer Schmant-Pudding.

12 Eigelb werden gar geklopft, 1 Pfd. Mehl, sowie 1 Stof saurer Schmant allmälich zugerührt, mit 8 Loth feinem Zucker, der abgeriebenen

Schale 1 Citrone und dem steifen Schaum der Eiweiß vermischt (566). Die Form oder Serviette wird ganz dünn mit Butter ausgestrichen, mit Reibbrod überstreut und die Masse hineingegossen. Der Pudding muß 2½—3 Stunden kochen (15) und reicht für 10—12 Personen. Man giebt eine Saftsauce (471) dazu.

B. Kalte Puddinge.

601. Kalter Apfel-Pudding.

2 Stof abgeschälte, in 8 Theile geschnittene Aepfel werden mit ½ Quartier weißem Wein, Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und fein geschnittener Pomeranzenschale weich gedünstet, nach dem Erkalten mit 10 Eiern schaumig gerührt, in einer Form ca. 2 Stunden langsam gebacken (566) und kalt servirt. Für 8—10 Personen.

602. Kalter Apfel-Pudding.

Große säuerliche Aepfel werden geschält, das Kernhaus vorsichtig herausgestochen, damit sie ganz bleiben, mit Weißwein und Zucker aufgekocht und 1 Stunde zum Durchziehen hingestellt. Die Aepfel werden dicht in eine Porzellanform, bis zur Hälfte des Randes gelegt und mit Kirsch- oder Himbeergelée gefüllt.

Nun läßt man ¾ Stof Milch oder Schmant mit Vanille und Zucker nach Geschmack aufkochen, tummt sie mit 2 Theelöffeln in Milch ausgerührtem Kartoffelmehl an (26), legirt sie mit 8 Eigelb (30) und und gießt diese Crême über die Aepfel. Die 8 Eiweiß klopft man zu Schaum, thut Citronensaft und Zucker hinzu, gießt ihn über die Crême, stellt die Form in einen nicht sehr heißen Ofen so lange, bis der Eischaum eine schöne hellbraune Farbe hat, nimmt sie heraus, stellt sie kalt, am besten auf Eis und servirt sie in der Form.

603. Kalter Apfelsinen-Pudding.

1 Bouteille weißen Wein kocht man mit der abgeriebenen Schale von 3 Apfelsinen gut durch, giebt 1½ Loth in ½ Quartier Wasser aufgelöste Gelatine dazu, streicht die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine andere, größere Kasserolle und läßt sie wieder aufkochen. Inzwischen rührt man 16 Eigelb mit 1 Pfd. Zucker schaumig, verdünnt sie mit einigen Löffeln von der kochenden Flüssigkeit und giebt sie unter starkem Klopfen mit einer Wispel zu dem Rest derselben. Dann klopft man die Masse auf kleinem Feuer, bis sie zu rauchen anfängt, gießt sie in eine Schüssel, giebt den Saft von 6—7 Apfelsinen und zwei Citronen durch ein Sieb dazu, klopft noch so lange, bis die Masse

abgekühlt ist, füllt sie in eine Form (13), läßt sie erkalten und servirt den ausgestürzten, mit Apfelsinenscheiben garnirten Pudding mit einer Vanille-Sauce (472). Für 10—12 Personen.

604. Citronen-Pudding.

$^1/_2$ Stof Wasser und 1 Flasche Weißwein werden mit der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 3 Loth Gelatine aufgekocht und mit $1^1/_2$ Eßlöffeln in Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl angetummt. Inzwischen werden 12—15 Eigelb mit $^3/_4$ Pfd. Zucker schaumig gerührt, mit dem Saft von 3—4 Citronen vermischt und unter fortwährendem starken Klopfen mit dem Schaumklopfer zur kochenden Flüssigkeit gegeben. Dann klopft man die Masse auf kleinem Feuer, bis sie zu rauchen anfängt, zieht sie schnell vom Feuer, rührt den steifen Schnee der Eiweiß hinein, klopft noch so lange fort, bis sie abgekühlt ist und füllt sie dann in die Form (13). Der Pudding reicht für 10—12 Personen und wird, ausgestürzt (14), mit einer Weinschaum- (473) oder Vanille-Sauce (472) servirt.

605. Claret-Pudding.

$^1/_2$ Pfd. Zucker wird mit $^1/_2$ Stof Wasser und $2^1/_2$ Loth aufgelöster Gelatine (10) klar gekocht, abgekühlt, vermischt man es mit einer Flasche gutem Rothwein, $^1/_2$ Quartier Rum, $^1/_2$ Quartier Kirsch- oder Himbeersaft und dem Saft 1 Citrone, rührt Alles gut durch und füllt es in eine Form (13). Dieser Pudding kann an einem kalten Orte mehrere Tage stehen. Man servirt ihn, ausgestürzt (14), mit einer Vanille-Sauce (472) oder garnirt ihn mit Schmantschaum. Für 6—8 Personen.

606. Reis-Pudding mit Makronen.

$^1/_2$ Pfd. Reis wird gewaschen und in $1^1/_4$ Stof Milch mit etwas Salz weich gekocht (612). Darauf rührt man 1 Löffel Butter zu Schaum, vermischt diesen mit 1 Tasse Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, 10 geriebenen bitteren Mandeln und verrührt das Ganze mit dem Reis. Alsdann nimmt man eine ausgespülte Form, legt eine Schicht von dem Reis hinein, die man dicht mit Makronen belegt. Auf diese folgt wieder Reis und wieder Makronen, bis Alles in die Form gethan ist, worauf man diese kalt stellt. Am nächsten Tage stürzt man den Pudding aus, verziert ihn mit Eingemachtem und giebt eine Vanille- (472) oder auch Fruchtsauce (471) dazu. $^1/_2$ Pfd. Makronen dürfte für den Pudding genügen. Für 6—8 Personen.

607. Einfacher Rum-Pudding.

1 Stof Kaffeeschmant wird aufgekocht, mit 8 mit 1/2 Pfd. Zucker gar geklopften Eiern legirt (30), bis zu gänzlichem Erkalten ab und zu umgerührt, damit sich keine Haut bildet, dann 2 Loth aufgelöste Gelatine (10), zuletzt Rum nach Geschmack hinzugefügt und in eine präparirte (13) Form gegossen. Nachdem der Pudding steif geworden, wird er ausgestürzt und mit Saftsauce (471) servirt. Für 6—8 Personen.

608. Feiner Rum-Pudding.

20 Eigelb werden mit 3/4 Pfd. Zucker und der abgeriebenen Schale 1 Citrone mit einem Schaumklopfer auf dem Feuer so lange geklopft, bis sie zu rauchen anfangen, dann vom Feuer gezogen und bis zum Kaltwerden geklopft, 2 1/2 Loth mit etwas Wasser durchgekochte Gelatine und 1/4—1/2 Flasche Rum zugerührt, zuletzt mit 1 zu Schaum geschlagenen Stof Schmant vermischt, in Formen (13) gegossen und auf's Eis gestellt. Nach 5—6 Stunden kann der Pudding ausgestürzt (14) und mit einer Kirsch- oder anderen Fruchtsauce (471) servirt werden. Für 20—24 Personen.

609. Sabayon-Pudding.

12 Eigelb werden mit 10—12 Loth feinem Zucker schaumig gerührt, mit der abgeriebenen Schale 1/2 Citrone und 1 Quartier Malaga oder Madeira über mäßigem Feuer so lange mit einem Schaumklopfer geklopft, bis die Masse sehr schaumig ist und zu rauchen anfängt. Dann zieht man sie vom Feuer, giebt 1 Loth aufgelöste weiße Gelatine (10) dazu und klopft die Masse weiter, bis sie erkaltet ist. Inzwischen gräbt man eine Form (13) in Eis, belegt den Boden derselben mit Bisquitstreifen (Löffelbisquits), thut eine 3—4 Centimeter dicke Schicht von der Crême darüber, bedeckt diese wieder mit Bisquits und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Nachdem sie einige Stunden oder besser eine Nacht auf Eis gestanden, stürzt man sie auf eine Schüssel (14) und servirt den sehr feinen Pudding ohne jede Sauce mit Bisquits oder Makronen. Für 6—8 Personen.

C. Dicke Grützen.

610. Beestmilch.

Die Beestmilch wird mit anderer Milch zu gleichen Theilen gemischt, mit Zucker und etwas Rosenwasser nach Geschmack zugerichtet, im Ofen 1/2 Stunde gebacken oder besser in einer Form (15) ca. 1 Stunde

gekocht. Rathsam ist es, zuvor eine kleine Probe zu machen, (indem man die gemischte Milch in einer Tasse im Ofen backen läßt), um die Milch alsdann verdünnen, oder mit ein paar Eiern fester machen zu können. Sie muß, sobald sie fertig ist, zur Tafel gebracht werden, weil sie sonst wässerig wird. Süßer Schmant mit, in ein wenig Rosenwasser und Zucker aufgequollenen Korinthen (7) wird dazu servirt.

611. Dicke Mannagrütze.

$2^1/_2$ Stof Milch werden (mit 1 Löffel Butter) aufgekocht, $^1/_2$ Stof Manna unter beständigem Rühren leicht hineingeschüttet, in ca. 15—30 Minuten weich gekocht und Salz nach Geschmack hinzugefügt. Mit brauner Butter (446) oder einer Saftsauce (471) zu essen. Für 6—8 Personen.

Kalte Mannagrütze läßt sich sehr gut zu Puddings oder Pfannkuchen (s. d.) verwenden.

Feine Buchweizengrütze (Smolensker Grütze) wird ganz wie die Mannagrütze gekocht und servirt.

612. Dicker Reis.

$^1/_2$ Stof Reis wird blanchirt (27), mit 1 Stof Wasser und $1^1/_2$ Stof Milch, (1 Löffel Butter) und etwas Salz unter öfterem Rühren und Schütteln auf kleinem Feuer in ca. 1 Stunde gar gedünstet. Er wird mit brauner Butter oder mit süßem Schmant, abgekochten Pflaumen, Zucker und Zimmt servirt. Für 6—8 Personen.

Nachgebliebener kalter Reis findet gute Verwendung zu Puddings und Pfannkuchen.

613. Graupen oder Gerstengrütze.

$^1/_2$ Stof Grütze wird mit 1 Stof Wasser und 1 Löffel Butter halbweich gekocht, nach und nach $1^1/_2$ Stof Milch hinzugegossen, unter öfterem Rühren in ca. 1 Stunde gar gekocht. Mit süßer oder saurer Milch zu essen. Für 6—8 Personen. (Siehe 614.)

614. Ofengrütze.

Die gekochte Graupengrütze Nr. 613 verrührt man, nachdem sie erkaltet, mit 2—3 Eiern, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, (einer Handvoll süßen und einigen bitteren geriebenen Mandeln), 1 Löffel Butter, Salz und Zucker nach Geschmack, mischt zuletzt sauber gewaschene Rosinen und Korinthen hinein, thut die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie ca. 1 Stunde im Ofen schön braun backen. Man servirt die Ofengrütze mit süßem Schmant.

615. Russische Ofengrütze.

$^1/_2$ Stof grobe Gerstengrütze legt man in eine Backform mit 1 reichlichen Löffel Butter und etwas Salz, stellt sie auf die Pliete und gießt nach und nach ca. 2 Stof kochendes Wasser unter starkem Rühren dazu, bis sie recht aufquillt, schiebt die Form in den Ofen und läßt die Grütze bei ziemlich starker Hitze 2—3 Stunden backen. Mit Milch oder Schmant zu essen.

616. Buchweizengrütze.

$2^1/_2$ Stof Milch werden aufgekocht, $^1/_2$ Stof Buchweizengrütze unter beständigem Rühren hineingeschüttet, $^1/_2$—1 Stunde gar gekocht und nach Geschmack gesalzen.

Diese Grütze, erkaltet, in Scheiben geschnitten, panirt (32) und in Butter rösch gebraten, wird mit Zucker und Saft gegessen, auch zur russischen Kohlsuppe Nr. 43, 44 gereicht.

617. Russische Topfgrütze.

2 Pfd. (1 Stof) körnige Buchweizengrütze (Smolensker Graupen) werden durchgesiebt, damit kein Mehl daran bleibt, auf eine eiserne Pfanne geschüttet und unter fortwährendem Umrühren über gelindem Feuer gebräunt. Dann schüttet man sie in 3 Stof kochenden Wassers, giebt 1 guten Löffel Butter und 1 Löffel Salz dazu, rührt die Grütze anfangs öfter um, deckt den Topf zu und läßt die Grütze auf mäßigem Feuer langsam sehr dick ausquellen, schüttet den Brei in einen irdenen Topf und stellt ihn gut zugedeckt auf $^1/_2$ Stunde in den heißen Ofen.

Auch kann man die Grütze ungeröstet in kochendem Wasser mit Butter und Salz ausquellen und im gut zugedeckten Topf 2 Stunden backen, ohne sie umzurühren. Dann stürzt man sie auf eine Pfanne und läßt sie noch 1 Stunde bei mäßiger Hitze im Ofen backen. Vor dem Anrichten entfernt man mit einem Löffel die oberste Schicht der zu stark gebräunten Grützkörner und reicht die Grütze, die so trocken sein muß, daß sie in einzelnen Körnern auseinanderfällt, zu Kohlsuppen, Ferkelbraten, Rollklops ꝛc. oder ißt sie mit frischer oder brauner Butter (446).

XIII. Abtheilung.

Eier- und Mehlspeisen.

618.

Ueber das Backen.

Zum Backen in der Pfanne stellt man ausgeschmolzenes Nierenfett bereit, (welchem man zur Hälfte geschmolzene Butter beifügen kann, wodurch das Gebäck eine schönere Farbe bekommt), läßt die Pfanne heiß werden, thut so viel Fett darauf, daß sie knapp bedeckt ist und giebt dann so viel Teig hinein, als zur Ausfüllung der Fläche erforderlich ist, — kleine Pfannkuchen bäckt man am besten in einer runden eisernen Pfanne, die in kleine Formen getheilt ist — läßt den Teig bei kleinem Feuer braun backen und schüttelt die Pfanne dazwischen oder fährt mit einem Messer vorsichtig unter das Backwerk, um das Ansetzen zu verhindern, wendet den Kuchen, tröpfelt noch etwas Fett hinzu und bäckt ihn gar. Die Kuchen müssen möglichst heiß servirt werden. Sollen die Kuchen in Nierenfett gekocht werden, so verfährt man dabei ganz wie bei den Piroggen (502).

Beim Zubereiten des Teiges richtet man sich nach der Vorschrift für die Puddinge (566).

619. Einfache Nudeln.

Etwas Mehl schüttet man auf ein Backbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt 1 ganzes Ei und 1 Eigelb hinein, giebt eine Prise Salz und soviel Mehl dazu, daß der Teig sich rollen läßt, knetet ihn mit der Hand, bis er recht geschmeidig und glatt ist, zerschneidet ihn in mehrere Theile, rollt jeden dünn aus und läßt ihn eine Zeitlang trocknen; dann schneidet man ihn in 2 fingerbreite Streifen, legt eine Anzahl derselben übereinander und schneidet sie mit einem scharfen Messer zu feinen Nudeln und breitet sie locker auf dem Brett aus, daß sie gehörig trocknen. Man kann sie längere Zeit an einem trockenen Ort aufbewahren.

Die gekauften Nudeln werden erst zerbrochen, in siedendem Wasser einmal aufgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, (damit sie

die Bouillon nicht trüben oder ihr einen unangenehmen Geschmack verleihen), bevor sie in die kochende Bouillon gethan werden.

620. Feine Nudeln.

1/4 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, allmälich mit 4—6 Eigelb, 1 Prise Salz und so viel Mehl durchgerührt, daß ein fester trockener Teig entsteht, dann wird er mit den Händen tüchtig geknetet, in Stücke getheilt und wie in Nr. 619 zu Nudeln bearbeitet. Man kocht sie in Bouillon oder Salzwasser gar und reicht sie mit brauner Butter.

621. Maccaroni.

Maccaroni werden in Stücke gebrochen, in reichlichem, siedendem, schwach gesalzenem Wasser unter öfterem Rühren und Schütteln (da sie leicht ansetzen) weich gekocht und auf ein Sieb oder Durchschlag zum Abtropfen geschüttet. — Man servirt sie mit brauner Butter und geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse.

Will man die Maccaroni zum Fleisch reichen, so läßt man auf etwa 1/2 Pfd. Maccaroni 1 guten Löffel Butter in einer Kasserolle zergehen, schwenkt die weich gekochten Maccaroni darin durch und würzt sie mit Salz, weißem Pfeffer und einigen Löffeln geriebenem Käse oder vermischt sie mit 2—3 weich gedämpften, durch ein Sieb geriebenen Tomaten (261).

A. Backwerk.

622. Gebackene Aepfel.

Saure Aepfel (Antonowka, Serinka) werden geschält, das Kernhaus durchgestoßen und auf eine flache Porzellanschüssel gelegt. Dann füllt man jede Apfelhöhlung mit feinem Zucker, thut auf jeden Apfel ein nußgroßes Stückchen guter Tischbutter, gießt auf 8—10 Aepfel je 1 Eßlöffel kochendes Wasser, schiebt die Schüssel in den Ofen und bäckt die Aepfel gar.

Man servirt sie in der Schüssel mit süßem Schmant oder einer Vanillesauce (472).

623. Apfelkränze.

Man nimmt 2 Eier, 1/2 Quartier süßen Schmant, 1/2 Quartier Bier, etwas Zucker und so viel Mehl, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, schält große saure Aepfel und schneidet sie in fingerdicke, runde Scheiben, taucht diese dann, indem man sie auf eine Spicknadel spießt, in den Teig, und kocht sie in kochender Butter oder Nierenfett bis sie schön braun sind (21). Für 6—8 Personen.

624. Apfelkränzchen.

Man läßt 1 Eßlöffel abgeklärte Butter erkalten, rührt sie schaumig, legt 3 Eier dazu, sowie $^1/_2$ Quartier Mehl und $^1/_2$ Quartier Bier, klopft Alles gut durch und bäckt die Kränzchen wie die in Nr. 623 angeführten. Für ca. 6 Personen.

625. Apfelkränzchen von saurem Schmant.

Man nimmt 1 Quartier sauren Schmant, 5 Eigelb, $^1/_2$ Quartier Bier und so viel Mehl wie zu Pfannkuchenteig (623).

626. Kleine Apfelpfannkuchen.

4—6 Eigelb klopft man gar, giebt 2 Löffel sauren Schmant, 2 gute Handvoll Reibbrod, 1 Quartier Milch (man kann auch zur Hälfte Wasser nehmen) und so viel Mehl dazu, daß es ein ziemlich fester Teig wird; dann legt man einen tiefen Teller voll geschnittener saurer Aepfel und etwas Zucker hinein, sowie zuletzt den Schaum von dem Eiweiß, und bäckt die Kuchen auf gelindem Feuer, weil sonst die Aepfel nicht weich werden (618).

Statt des Schmantes kann auch dicke, saure Milch und $^1/_2$ Quartier geschmolzene Butter genommen werden. Für 6—8 Personen. — Siehe auch Nr. 638.

627. Großer Apfelpfannkuchen.

2 Suppenteller voll klein geschnittener Aepfel werden mit Zucker, Citronenschale und ein wenig Weißwein langsam weich gedämpft, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt. — 6 Eigelb werden mit 1 Quartier saurem Schmant, 2 Eßlöffeln Kartoffelmehl, etwas Salz und Zimmt schaumig gerührt und mit dem steifen Schnee der Eier vermischt. Von dieser Masse bäckt man 2 große Kuchen von einer Seite goldgelb, streicht die Aepfel gleichmäßig auf die ungebackene Seite des einen Kuchens, deckt den andern darüber, läßt ihn noch etwas backen, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn sogleich. Für 6—8 Personen.

628. Blinis (russische Pfannkuchen).

Etwa 5—6 Stunden vor der Backezeit klopft man 4 Loth Hefe mit $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, $^1/_2$ Stof Moskauer Mehl und 2 gehäuften Theelöffeln Salz stark durch und stellt den Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen. Nach ca. 3 Stunden rührt man $^1/_2$ Stof Buchweizenmehl hinein, gießt unter starkem Klopfen $^1/_4$—$^1/_2$ Stof kochendes Wasser dazu, die Masse mindestens $^1/_4$ Stunde tüchtig klopfend, nachdem man nach Belieben auch noch 1—2 zerklopfte Eier dazu gegeben.

— Sobald der Teig zum zweiten Mal aufgegangen, bäckt man die Blinis auf kleinen, mit ausgeschmolzener Butter bestrichenen Pfannen, die gut heiß sein müssen, am besten vor Kohlenfeuer im Ofen goldgelb. Sie müssen wenigstens fingerdick und sehr porös sein und werden mit zerlassener Butter (447), Kaviar oder saurem Schmant gegessen. Für 6—8 Personen.

Jeden Blinisteig kann man an einem kühlen Ort 2—3 Tage aufbewahren. Sobald man ihn zum Backen verwenden will, rührt man ihn gehörig durch und vermischt ihn mit einigen zu Schaum geschlagenen Eiweiß.

629. Blinis.

Von $^1/_2$ Stof lauwarmem Wasser, $1^1/_4$ Pfd. Moskauer, $1^1/_4$ Pfd. Buchweizenmehl, 4 Loth Hefe und einer Handvoll Salz bereitet man einen Teig und läßt ihn aufgehen (628). Dann verdünnt man ihn mit so viel kochendem Wasser, daß er beim Gießen gut aus dem Löffel fließt und klopft den Teig tüchtig mindestens $^1/_4$ Stunde. Dann hat man 4 Eigelb gut zerklopft, rührt sie in den Teig, sowie zuletzt auch das zu Schaum geklopfte Eiweiß. Sobald der Teig wieder aufgegangen, darf man ihn nicht mehr rühren (damit er nicht zusammenfällt) und bäckt die Blinis nach Nr. 628. Für 6—8 Personen.

630. Burkanenpfannkuchen.

4—5 große Burkanen werden rein geschabt, gespült und getrocknet, dann auf einer Reibe zerrieben, mit 1 Löffel Butter und $^1/_2$ Tasse gewaschenen Korinthen so lange gebrüht, bis der rohe Burkanengeschmack sich verloren. Ist die Brühe erkaltet, so macht man einen Teig, wie 626 (kleine Aepfelpfannkuchen), und giebt nur anstatt der Aepfel die Burkanen hinzu.

631. Eierkuchen.

Man klopft 10 Eier gar, rührt 1 Quartier sauren Schmant, 1 Quartier Wasser und 3 Löffel Mehl dazu, legt dünne, klein geschnittene Schinkenscheiben, nach Belieben auch etwas fein geschnittenen Lauch hinein und bäckt die Pfannkuchen (nicht zu dünn) mit ein wenig Butter (556). — Die Eierkuchen werden übereinander gelegt, nach Belieben durchgeschnitten und mit Salat, den man mit Schmant zubereitet, servirt.

Oder man bäckt von der ganzen Masse auch einen dicken Kuchen, wobei man das Messer öfter unterschiebt, damit er nicht anbrennt, schiebt ihn auf einen Teller, legt die Pfanne darüber, kippt sie dann um, bäckt die andere Seite mit Butter braun, stürzt den Eierkuchen auf die erwärmte Schüssel, zerschneidet ihn beliebig und servirt ihn mit Salat. Für 4—6 Personen.

632. Omelette aux confitures.

6 Eigelb werden mit $^1/_8$ Pfd. feinem Zucker, etwas Citronenschale und Salz schaumig gerührt, mit $1^1/_2$ Eßlöffeln Mehl und $^1/_2$ Quartier süßem Schmant vermischt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzugethan. Dann bäckt (618) man mit etwas ungesalzener Butter auf kleinem Feuer entweder einen großen oder 3 kleine Pfannkuchen, bestreicht sie mit beliebigem Fruchtgelée auf einer Seite oder beträufelt sie mit Citronensäure, klappt sie zusammen, bestreut sie mit Zucker und glasirt sie (18).

633. Omelettes aux fines herbes.

3 Eier werden mit etwas Salz, Pfeffer und feingehackten Kräutern kräftig geschlagen; dann macht man 2—3 Eßlöffel Butter in der Pfanne glühend heiß, gießt die Eiermasse hinein und bäckt sie goldgelb. Hierauf löst man sie mit einem Messer rings herum los, klappt sie zusammen und servirt sie mit grünem Salat. Für 2 Personen.

634. Omelette soufflée.

4 Eigelb werden mit 4 Löffeln Zucker und $^1/_2$ abgeriebenen Citronenschale sehr schaumig gerührt, mit dem ganz steifen Schnee der Eier vermischt, in einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel oder Platte bei mäßiger Hitze ca. $^1/_4$ Stunde gebacken (618), mit Citronensaft beträufelt und sogleich aufgetragen. Für 2 Personen.

635. Große dünne Pfannkuchen.

1 Löffel Butter rührt man zu Schaum, giebt nach und nach 2 Eigelb, 1 Quartier Wasser, $^1/_2$ Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker und so viel Mehl dazu, daß es ein ziemlich fester Teig wird, klopft ihn tüchtig, verdünnt ihn mit Bier oder Wasser zu einem ziemlich flüssigen Teig, thut nach Belieben einige Handvoll Korinthen (7) und kurz vor dem Backen den steifen Schnee (11) der Eier hinzu und bäckt die Kuchen mit Fett (618) recht dünn und goldgelb. Für 4—5 Personen.

636. Dünne Pfannkuchen von saurem Schmant.

4—5 Eigelb klopft man mit der Wispel gar, giebt 1 Löffel sauren Schmant, etwas Salz und 2—3 Löffel Mehl dazu, rührt Alles mit 1 Quartier Wasser dünn aus, legt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und bäckt die Kuchen recht dünn auf der Pfanne (618). Etwas Zucker und Korinthen (7) kann man auch noch hinzuthun. Besser ist es, wenn man die Korinthen vorher aufquellen läßt. Für 4—6 Personen.

637. Englische, auf einer Seite gebackene Pfannkuchen.

$^1/_4$ Pfd. Butter wird ausgewaschen und zu Schaum gerührt (6), dann 8 Eigelb, $^3/_4$ Quartier Mehl, $^1/_2$ Stof süßer Schmant, etwas Salz und Zucker nach Geschmack und zuletzt der steife Schnee der Eier dazu gerührt.

Diese Kuchen werden ohne Butter nur auf einer Seite gebacken (618), auf einander gelegt, mit Zucker bestreut und glasirt (18). Man kann auch Fruchtsaft dazwischen streichen. Für 6—8 Personen.

638. Kleine Pfannkuchen.

3 ganze Eier werden zu Schaum geschlagen, 1 Quartier Weizenmehl, $^1/_2$ Stof dicke gegohrene Milch und $^1/_2$ Stof saurer Schmant, Salz und Zucker nach Geschmack dazu gethan, dann stark durchgeklopft, 1 Löffel in jede Form gegossen, die zuvor mit Butter ausgestrichen sein muß, und langsam von beiden Seiten braun gebacken. Man legt in diesen Teig auch geschnittene Aepfel. Will man sie recht gut haben, so läßt man die Milch weg und nimmt 1 Stof sauren Schmant. Für 6—8 Personen.

639. Berliner Pfannkuchen.

Von $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, 4 Loth Hefe, 1 Theelöffel Salz und $2^1/_4$ Pfd. Mehl macht man einen Teig nach Nr. 833 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen rührt man $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Butter zu Schaum, giebt $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Zucker, 6—8 Eigelb, 20 bittere geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale von 1—2 Citronen dazu und klopft diese Masse stark zum aufgegangenen Hefenteig. Nachdem der Teig noch einmal aufgegangen, rollt man ihn auf dem Backbrett mit etwas Mehl fingerdick aus, legt kleine Häufchen dicken Saftes etwa 1 Hand breit vom Rande darauf, klappt den vorstehenden Teig darüber, sticht mit einem großem Weinglas runde Kuchen aus, (wobei man darauf zu achten hat, daß der Saft in der Mitte jedes Kuchens bleibt), läßt sie noch einmal aufgehen, kocht sie in Rinderfett schön braun (502) und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Für 10—12 Personen.

640. Pfannkuchen aus Mannagrütze.

Von $^1/_2$ Quartier Mannagrütze kocht man mit 3 Quartier Milch und $^1/_2$ Löffel Butter einen dicken Brei, läßt ihn erkalten, legt dazu Zucker, 4 Eigelb, Citronenschale und soviel Mehl, daß die Masse so dick wie Klümpchenteig wird, wozu man zuletzt noch den Schaum von 4 Eiern giebt und bäckt sie nach 618.

641. Kleine Pfannkuchen von feiner Buchweizengrütze.

Man kocht 1 Quartier feine Buchweizengrütze mit Milch dick (616), aber ja nicht zu weich, gießt sie in eine Schüssel, legt 1 Löffel Butter hinein und läßt sie erkalten; dann rührt man das Gelbe von 3—4 Eiern und 2—3 Löffel Mehl, etwas Zucker und Salz nach Geschmack und die abgeriebene Schale 1/2 Citrone oder einige fein geriebene bittre Mandeln dazu, sowie zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier. Man bäckt von diesem Teige kleine Pfannkuchen (618). Für 6—8 Personen.

Von weich gekochtem dickem Reis oder dicker Gerstengrütze bereitet man kleine Pfannenkuchen auf dieselbe Weise.

642. Kartoffelmus-Pfannkuchen.

Anstatt der Grütze nimmt man Kartoffelmus und behandelt diese Pfannkuchen ganz ebenso, wie die vorhergehenden.

643. Westfälischer Reibekuchen.

Große mehlige Kartoffeln werden geschält, gewaschen und roh zerrieben. Auf 1 etwas gehäuften Suppenteller voll der Kartoffelmasse nimmt man 1 Untertasse voll abgekochte, erkaltete und fein geriebene Kartoffeln, 1—2 Eier, sowie Salz nach Geschmack und rührt die Masse gut durch. Inzwischen hat man ein Stück geräucherten Speck fein würfelig geschnitten, hellgelb gebraten und bei Seite gestellt, läßt einen guten Löffel voll davon, nebst 1 Löffel Butter auf der Pfanne heiß werden, legt kleine Häufchen von der Kartoffelmasse darauf, drückt sie etwas flach und bäckt sie von beiden Seiten braun, von der Specksauce sammt den Speckwürfeln ab und zu dazu schöpfend. Sie müssen in reichlichem Fett braten, bis sie gar und schön knusperig sind. Für 3 bis 4 Personen.

644. Kürbis-Pfannkuchen.

Kürbis wird zu Mus (123) gekocht und wie in Nr. 641 zu Pfannkuchenteig bereitet.

645. Kröpeln mit Hefe.

Aus 1 Quartier Milch, 1 Pfd. Mehl, 2 Loth Hefe und 1/2 Theelöffel Salz macht man einen Teig (833) und läßt ihn aufgehen. — 1 Löffel Butter rührt man zu Schaum, giebt 2 Eier, 1 Löffel Zucker, Kardamom oder abgeriebene Citronenschale hinzu, klopft diese Masse zum aufgegangenen Teig, (1/4 Stunde lang), verdünnt ihn mit 1/2 Quartier

lauwarmer Milch, läßt ihn noch einmal aufgehen und bäckt die Kröpeln im Kröpeleisen schön hellbraun (618).

Nach Belieben kann man auch Korinthen in den Teig thun. Für 4—6 Personen.

646. Kröpeln von saurem Schmant.

Zu 6 schaumig gerührten Eigelb giebt man 1/2 Stof sauren Schmant, Zucker und Kardamom nach Geschmack und soviel Mehl, daß es ein ziemlich weicher Teig wird, rührt ihn tüchtig durch und thut zuletzt den steifen Schnee der Eier hinein. Man bäckt die Kröpeln im Kröpeleisen mit zerlassener Butter und kann nach Belieben auch Korinthen in den Teig thun (618). Für 4—6 Personen.

647.

Waffeln zu backen.

Das Waffeleisen wird erhitzt, mit einer Speckschwarte oder einem in ein Läppchen gebundenen Stückchen Butter ausgestrichen; — der dickflüssige Teig wird löffelweise hineingethan, das Eisen langsam und vorsichtig geschlossen und die Waffeln erst auf der einen, dann auf der andern Seite bei offenem Feuer einige Minuten gebacken. Sind sie auf beiden Seiten hellbraun, löst man sie mit dem Messer vom Eisen, legt sie auf Papier in den lauwarmen Backofen, bis alle gebacken sind, um sie auf einander geschichtet zu serviren. — Das Waffeleisen darf nicht zu oft, sondern nur hin und wieder mit Butter bestrichen werden.

Die Waffeleisen werden am besten verwahrt, wenn man sie mit Papier erst ordentlich abreibt, mit Speck bestreicht und dickes Löschpapier dazwischen legt.

648. Waffeln von saurem Schmant.

6 Eigelb werden geklopft, dann wird allmälich ein nicht ganz volles Quartier Mehl, 1/2 Stof saurer Schmant, Zucker, etwas Salz, ein beliebiges Gewürz und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu gerührt (647). Für 6—8 Personen.

649. Eine vorzügliche Art Waffeln.

1/4 Pfd. Butter wird ausgewaschen, zu Schmant geschlagen (6) und das Gelbe von 8 Eiern allmählich zugerührt; dann legt man einige Löffel Mehl, 1/2 Stof süßen, zu Schaum geschlagenen Schmant und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu (647). — Für 10—12 Personen.

650. Butterwaffeln.

Man rührt 1/2 Pfd. Butter zu Schaum (6), giebt 6 gar geklopfte Eigelb und soviel Mehl dazu, daß es ein ziemlich fester Teig wird,

verdünnt ihn mit soviel Milch oder Wasser, daß er etwas dünner wird, wie zu dünnen Pfannkuchen, würzt ihn mit einem beliebigem Gewürz, ein wenig Salz und Zucker und rührt zuletzt den Eierschaum dazu (647). Für 8—10 Personen.

651. Hefenwaffeln.

Von 2 Loth Hefe, 1 Quartier lauwarmem süßem Schmant oder süßer Milch, $^1/_2$ Theelöffel Salz und 1 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 833 und läßt ihn aufgehen. $^1/_4$ Pfd. Butter wird mit 3 Eigelb, 1—2 Löffeln Zucker und der abgeriebenen Schale $^1/_2$ Citrone schaumig gerührt, stark zum aufgegangenen Teig geklopft (15 Min. lang) und dann mit dem Schnee der Eier vermischt (11). Nachdem der Teig noch einmal aufgegangen, ist er zum Backen fertig (647). Für 6—8 Personen.

652. Holländische Waffeln.

$^1/_4$ Pfd. ausgewaschene Butter wird zu Schmant gerührt, mit 6 Eigelb, $^1/_4$ Pfd. gesiebtem Mehl, der abgeriebenen Schale $^1/_2$ Citrone, 1 Prise Salz und etwas Zucker vermengt und mit $1^1/_2$ Quartier Milch oder Schmant verdünnt. Diesen Teig läßt man ca. 1 Stunde stehen, damit das Mehl gut ausquellen kann und fügt kurz vor dem Backen (647) das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Für ca. 6 Personen.

653. Reis-Waffeln.

Gekochten Reis kann man zu Waffeln verwenden, indem man zu ca. 1 Stof Reis $^1/_4$ Pfd. geschmolzene Butter, 5 Eigelb, 2 Loth in warmer Milch ausgerührte Hefe, 5—6 Löffel Mehl, Salz und Zucker nach Geschmack, die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Citrone, soviel süßen Schmant oder süße Milch, daß es ein dickflüssiger Teig wird, und schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzurührt. Nachdem man den Teig an einem warmen Ort $1^1/_2$—2 Stunden hat aufgehen lassen, bäckt man die Waffeln nach Nr. 647. Für 8—10 Personen.

654. Zuckerwaffeln, kalt zu essen.

3—4 Eier werden stark geklopft, mit $^1/_4$ Pfd. Zucker und etwas Kardamom recht schaumig gerührt. Dann giebt man $^1/_4$ Pfd. geschmolzene, abgeklärte Butter und $^1/_4$ Pfd. Weizenmehl dazu, rührt Alles tüchtig durch, bäckt die Waffeln nach 647 und servirt sie kalt zum Thee, Kaffee oder zur Chocolade.

655. Wasserblasen.

1 Quartier Wasser kocht man mit einem Theelöffel Butter auf, schüttet 1 knappes Quartier Mehl hinzu und brüht diese Masse so lange auf dem Feuer, fortwährend rührend, bis sie sich von der Kasserolle löst. Nachdem sie in einer Schüssel erkaltet, giebt man nach und nach 4—5 Eigelb, die abgeriebene Schale ½ Citrone oder etwas Kardamom dazu, rührt den Teig tüchtig durch, giebt zuletzt den steifen Schnee der Eier hinein, sticht kleine Klößchen mit dem Theelöffel ab und kocht sie in Rinderfett hellbraun (502). Für 4—6 Personen.

656. Arme Ritter.

Man schneidet Weißbrod in fingerdicke Scheiben, legt sie neben einander auf eine flache Schüssel und übergießt sie mehrmals mit Milch, die man mit 1—2 Eiern, etwas Zucker und einer Prise Salz zerklopft hat, so daß die Scheiben weich werden, ohne zu zerfallen. Dann werden sie panirt (32), in Butter hellbraun gebraten und mit Saft oder einer Fruchtsauce gegessen.

657. Gebackene Igel.

Runde Milchbrödchen theilt man der Länge nach in Hälften, reibt die Rinde ab, weicht sie in Milch (oder Schmant), die mit 2—3 Eiern, Zucker und Salz nach Geschmack und einem beliebigen Gewürz zerklopft ist, legt sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen, panirt sie (32), spickt sie reichlich mit geschälten, der Länge nach in 4—6 Theile geschnittenen Mandeln, kocht sie in heißer Butter schön goldbraun (21) und servirt die Igel mit einer beliebigen Fruchtsauce (471).

B. Klöße oder Klümpchen.

658.

Klöße oder Klümpchen zu kochen.

Wenn die Klöße oder Klümpchen gerathen sollen, hat man sehr genau darauf zu achten, daß alle Bestandtheile gut sind: das Mehl fein und trocken, die Eier frisch 2c., — auch muß der Teig sehr stark geklopft werden. Alle Arten von Klößen dürfen nur kurz vor dem Kochen eingerührt werden und, wenn sie gar sind, nicht stehen, weil sie dadurch hart werden und an Wohlgeschmack verlieren. — Eine Hauptbedingung ist auch, die Klöße in stark wallende Flüssigkeiten, sei es Salzwasser, Fleischbrühe oder Milch, einzulegen, was am besten mit einem in die kochende Flüssigkeit getauchten Theelöffel geschieht. — Sind sie eingelegt, so deckt man die Kasserolle zu, jedoch nur bis zum Moment des Aufkochens, wodurch die Klöße besser aufgehen, während sie durch zu langes verdecktes Sieden leicht zer-

fallen. — Wenn die Klöße an die Oberfläche kommen, so schüttelt man die Kasserolle etwas hin und her, läßt die Klöße nur noch wenige Augenblicke kochen, hebt sie, wenn sie in Salzwasser kochten, mit dem Schaumlöffel vorsichtig in die Suppe, oder giebt sie als selbständige Schüssel mit brauner Butter.

Es ist rathsam, vor dem Kochen ein Probeklößchen in die kochende Flüssigkeit zu thun, um zu erfahren, ob die Teigmischung richtig ist. Fällt das Klümpchen beim Kochen auseinander, so muß man dem übrigen Teig etwas mehr Mehl oder Reibbrod und Eigelb zusetzen; wird das Klümpchen zu fest, Milch, Wasser oder auch 1 ganzes Ei.

Servirt man die Klöße als für sich bestehenden Gang, so reichen die angegebenen Recepte für ca. 6 Personen; — dienen sie als Zugabe zu Suppen, so genügt die Hälfte der Portion.

659. Klöße mit Aepfeln.

12—16 halbgroße Aepfel werden klein zerschnitten, $^1/_2$ Quartier Reibbrod, 4 ganze Eier, $^3/_4$ Quartier Zucker und etwas Salz darunter gemischt; dann kommt so viel Mehl dazu, daß man Klöße formen kann. Dieselben müssen jedoch länger kochen als gewöhnliche Klöße (658). — Man richtet sie mit brauner Butter, Zucker und Zimmt an.

660. Hefenklöße.

Man macht von 2 Loth Hefe, $1^1/_2$ Quartier lauwarmer Milch und $1^1/_2$ Pfd. Mehl einen Teig nach 833, läßt ihn aufgehen, giebt 1 zerklopftes Ei, 1 Eidotter und 2 Theelöffel Salz dazu, legt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, bearbeitet ihn mit etwas Mehl, drückt ihn ein wenig breit, sticht mit einem Glas kleine Kuchen aus, formt sie rund, läßt sie zugedeckt aufgehen und kocht sie in Salzwasser 8—10 Minuten (658). Da sie stark aufgehen, dürfen nur wenige zu gleicher Zeit kochen. Sie werden mit brauner Butter gegessen.

661. Kartoffelklößchen.

8—10 schöne, mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält und noch warm durch die Kartoffelpresse oder ein feines Sieb gedrückt. Hierauf röstet man 1—2 Löffel feines Reibbrod in 1 Löffel Butter hellgelb, vermischt dieses, abgekühlt, mit der Kartoffelmasse, giebt 2—3 Eier, ein Stückchen frische Butter, etwas Salz und eine geriebene Muskatnuß dazu, verrührt Alles tüchtig und sticht kleine Klößchen davon in die kochende Brühe.

Nachgebliebenes Kartoffelmus kann man gut zu Klößchen verwenden. Statt des Reibbrodes nimmt man auch 1—2 Löffel Mehl und 1—2 Löffel geschmolzene Butter.

662. Kartoffelklöße.

Einen Tag vorher in der Schale abgekochte, mehlige Kartoffeln werden geschält und fein gerieben. Auf etwa 2 gehäufte Suppenteller voll der feinen Kartoffelmasse giebt man 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 1 guten Löffel geschmolzene, abgekühlte Butter, 2 gehäufte Eßlöffel Mehl, 1 knappen Eßlöffel Salz, eine Prise Muskatnuß und verrührt die Masse gut. — Inzwischen hat man 1 Weißbrod fein würfelig geschnitten und mit 1 Löffel Butter schön geröstet (144). — Beim Herstellen der Klöße thut man in die Mitte eines jeden 1/2 Eßlöffel voll des gerösteten, abgekühlten Brodes, drückt ihn fest zusammen und formt ihn zu einer runden, glatten Kugel. Sind alle Klöße fertig, so kocht man sie 10—15 Minuten in Salzwasser (658) gar, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und übergießt sie mit brauner Butter.

Man giebt sie zu Rindfleisch, Schinken oder geräuchertem Fleisch. — In Sachsen servirt man die Klöße (Knödel) mit Schinken und Compot.

663. Einfache Kartoffelklöße mit Speck.

Kalte Kartoffeln, am besten solche, die am Tage vor dem Gebrauch in der Schale gekocht wurden, werden gerieben; — 1/4 Pfd. Speck und 1 Weißbrod werden in kleine Würfel geschnitten und zusammen hellbraun geröstet. — Ungefähr 2 Teller voll der geriebenen Kartoffeln werden nun mit 1 Löffel Reibbrod und 1 Löffel Mehl vermischt, dann 2 ganze Eier und 1 Eigelb, die mit 1/2 Quartier Milch und 1 Theelöffel Salz zerklopft wurden, dazu gegeben und Alles tüchtig durchgerührt. Zuletzt giebt man die gerösteten Speck- und Brodwürfel dazu und formt mit sehr wenig Mehl große runde Klöße, die man 10—15 Minuten in Salzwasser gar kocht und wie in Nr. 662 servirt.

664. Klöße von Käsemilch.

1/4 Pfd. Butter rührt man zu Schaum, giebt nach und nach 2 Eidotter, 2 ganze Eier und ein knappes 1/2 Pfd. Reibbrod dazu; das Brod darf nur 1 Tag alt und ohne die braune Rinde sein. 1/2—3/4 Stof frische Käsemilch zerrührt man mit 1 Eßlöffel voll Salz, ebenso viel Zucker und 2 Eidottern, vermengt sie gut mit der Reibbrodmasse, formt mit ein wenig Mehl runde Klöße davon, legt sie einzeln in kochendes Salzwasser und läßt sie 6—8 Min. kochen (658). Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel auf die Anrichteschüssel, bestreut die Klöße mit Reibbrod oder geriebenem Käse und begießt sie mit brauner Butter (446).

665. Klöße von Käsemilch (russisch).

2 Pfd. frische trockene Käsemilch rührt man durch ein Sieb in eine Schüssel, giebt 1 Löffel Butter, 5 Eier, $^1/_3$ Quartier Mehl, 2—3 Löffel sauren Schmant und Salz nach Geschmack dazu, rührt die Masse tüchtig, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formt flache, längliche Streifen, schneidet sie in $^1/_2$ Finger lange Stücke und kocht sie in Salzwasser gar, hebt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und übergießt sie mit brauner Butter (446).

666. Wiener Klöße.

1 Löffel Butter rührt man schaumig, giebt 3 von der Rinde befreite, in kalter Milch aufgeweichte und wieder trocken ausgedrückte Weißbrode, 9 Eigelb, eines nach dem andern, jedesmal mit 1 Löffel Mehl, — Salz, Zucker und etwas Muskatblüthe nach Geschmack dazu, rührt Alles sehr schaumig, vermischt es mit würfelig geschnittenem, geröstetem Brod und Speck und zuletzt mit dem Schnee von 6 Eiweiß, formt dann große Klöße, kocht sie in Salzwasser gar (658) und servirt sie mit brauner Butter.

667. Mehlklümpchen.

1 Löffel Butter rührt man zu Schaum, giebt 2 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, 4 gehäufte Eßlöffel Mehl und Salz nach Geschmack dazu, verrührt die Masse gut und sticht kleine Klößchen davon in die kochende Brühe. Zur Suppe für 6 Personen.

668. Mandel-Klöße.

Man weicht 3—4 von der Rinde befreite Weißbrode in Milch, drückt sie aus, verrührt sie mit $^1/_4$ Pfd. geschälten und gestoßenen süßen Mandeln (nach Belieben auch einigen bitteren), 1 Löffel Zucker, etwas geriebener Citronenschale, 1 Prise Salz, 4 Eiern und 1 Löffel süßen Schmant, sticht kleine Klößchen in kochendes Salzwasser (658) und servirt sie zu Obstsuppen.

669. Klümpchen von saurem Schmant.

3 ganze Eier und 2 Eigelb werden zu Schaum geklopft; dann wird 1 Quartier saurer und 1 Quartier süßer Schmant, etwas Salz und so viel Mehl, als zur Haltbarkeit erforderlich ist, dazu gelegt und das Ganze stark geklopft (658).

670. Gebrühte Klümpchen.

$1^1/_2$ Quartier Wasser kocht man mit 1 Löffel Butter und 1 Theelöffel Salz auf, schüttet unter fortwährendem Rühren $1^1/_4$ Quartier Mehl nach und nach hinein und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. Sobald der Teig abgekühlt ist, rührt man 6—7 Eier allmählich dazu und sticht kleine Klößchen davon in die kochende Brühe (658).

671. Gebrühte Klümpchen, die vorzüglich gut sind.

1 Quartier Wasser und $^1/_2$ Quartier ausgeschmolzene Butter werden mit $1^1/_4$ Quartier Mehl gebrüht, bis sich der Teig von der Kasserolle loslöst und glänzt (670). Ist der Teig erkaltet, so werden 7 Eier nach und nach und Salz nach Geschmack hinzugethan (658).

672. Gebrühte Klümpchen von süßem Schmant, die vorzüglich gut sind.

Man kocht $1^1/_2$ Quartier Schmant mit einem Stück Butter auf, schüttet $1^1/_4$ Quartier Mehl dazu, brüht es (670), rührt es kalt, schlägt dann 6—8 Eier (eins nach dem andern) dazu und klopft den Teig eine gute Weile (658).

673. Klümpchen von Kartoffelmehl.

$^1/_2$ Quartier Kartoffelmehl rührt man mit 1 Quartier kalter Milch aus und brüht sie mit 1 Löffel Butter, läßt den Teig erkalten und rührt alsdann das Gelbe von 3 Eiern allmälich dazu, sowie 1 Eßlöffel voll feines gesiebtes Weizenmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Alles zusammen muß gut geklopft werden (658).

674. Gebrühte Klümpchen von Kartoffelmehl.

1 Quartier Kartoffelmehl und 2 kleine Löffel Weizenmehl werden mit $^1/_2$ Stof kalter süßer Milch ausgerührt und mit 1 Löffel Butter auf's Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren gebrüht, bis sich die Masse von der Kasserolle löst; dann wird dieselbe herausgenommen und in der Schüssel durchgerührt. Ist der Teig erkaltet, so werden 6 Eigelb dazu geklopft, sowie etwas Salz, und wenn dieses gehörig durchgearbeitet ist, der Schaum von den 6 Eiweiß (658). Eine Saftsauce wird dazu gegeben (471).

675. Reibbrodklümpchen zur Suppe.

1 Quartier Milch bringt man mit 8 Loth Butter zum Kochen, schüttet 1/2 Pfd. Reibbrod hinein und brüht die Masse, beständig rührend, bis sie sich von der Kasserolle ablöst. Nachdem sie erkaltet, rührt man 2 ganze Eier, 2 Eigelb, eine Prise geriebenen Muskatnuß, Salz nach Geschmack und zuletzt den Schnee der 2 Eiweiß dazu (658).

676. Weißbrodklümpchen zur Suppe.

2 von der Rinde befreite Weißbrode werden in Milch geweicht, mit 2 Eiern, 1 Löffel geschmolzener Butter und etwas Mehl tüchtig verrührt und Salz (und fein gehackte Petersilienblätter) nach Geschmack dazu gethan (658).

677. Gebrühte Weißbrodklümpchen.

4 von der Rinde befreite Weißbrode werden in Wasser aufgeweicht und trocken ausgedrückt; dann läßt man 2 Löffel Butter in der Kasserolle zergehen, giebt das Brod und 3—4 Löffel Mehl dazu und brüht die Masse, fortwährend rührend, so lange auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. — Ist der Teig erkaltet, rührt man nach und nach 5—6 Eier und etwas Salz hinzu und bearbeitet ihn tüchtig (658).

678. Eierklößchen.

4 ganze Eier zerklopft man mit 3/4 Quartier Bouillon, giebt 1 Eßlöffel voll fein gehackter Petersilie und eine Prise Salz dazu, klopft Alles tüchtig, stellt das Schüsselchen mit der Eiermasse gut zugedeckt in eine Kasserolle mit kochendem Wasser auf 3/4 Stunden in einen nicht zu heißen Ofen, da die Eiermasse nicht kochen darf. Von der festgewordenen Masse sticht man kleine Klößchen in die fertige Suppe. (Siehe auch Nr. 137.)

Ganz kleine Eierklößchen zu Mock-turtle-soup bereitet man folgendermaßen: 1 kleinen Löffel Butter rührt man zu Schaum, giebt 3 hart gekochte, durch ein Sieb getriebene Eigelb, 1 rohes Eigelb, Salz und eine Prise geriebene Mußkatnuß nach Geschmack dazu, rührt die Masse tüchtig, formt ganz kleine runde Kugeln und kocht sie in Bouillon gar (658).

679. Manna-Klümpchen zur Suppe.

Man kocht 1/2 Quartier Wasser und 1/2 Quartier Milch, 1 Löffel Butter und 1/2 Theelöffel Salz auf, schüttet 1/2 Quartier Mannagrütze hinein und brüht die Masse so lang auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. Erkaltet, verrührt man sie mit 2—3 Eiern und

würzt die Masse mit einigen fein geriebenen bitteren Mandeln oder 4—5 Körnern fein gestoßenem Kardamom.

Sollen die Klöße zur Bouillon gebraucht werden, so läßt man das Gewürz fort.

680. Reisklößchen.

$^3/_4$ Quartier Reis (27) kocht man mit 1 Stof Wasser oder Milch und 1 Stückchen Butter zu einem recht festen Brei und vermischt ihn, vom Feuer genommen, mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern, etwas Salz und geriebener Muskatnuß. Nach dem Erkalten formt man mit Hilfe von Reibbrod kleine runde Klößchen, kocht sie in Salzwasser gar und giebt sie dann in die Bouillon.

XIV. Abtheilung.

Kissel, Flammeri und dergl.

681. Kissel von verschiedenen Früchten.

Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schwarzbeeren oder Stachelbeeren werden mit Wasser (auf 1 Theil Beeren ca. 2 Theile Wasser), Zimmt oder Citronenschale und Zucker nach Geschmack durchgekocht und mit, in etwas kaltem Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl (auf $1^1/_2$ Stof Flüssigkeit nimmt man ca. $^1/_2$ Quartier Kartoffelmehl) unter starkem Rühren durchgekocht, in Schalen gegossen und erkaltet mit süßem Schmant oder einer Vanille-Sauce (472) gegessen.

Kranzbeeren werden ebenso bereitet, verlangen aber ihrer strengen Säure wegen mehr Zusatz von Wasser und Zucker. Diese, wie die Johannisbeeren und Schwarzbeeren werden vor dem Antummen durch ein feines Sieb gedrückt.

682. Apfel-Kissel.

8—12 große, säuerliche Aepfel werden gewaschen, vom Kernhause befreit, ungeschält in Stücke zerschnitten, mit ca. 2 Stof Wasser, etwas Zimmt und Citronenschale ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, mit Zucker nach Geschmack zugerichtet und mit Kartoffelmehl (681) angetummt. Für 6—8 Personen.

683. Kissel von Citronen.

$1^1/_2$ Stof Wasser kocht man mit der Schale von 1, dem Saft von 5—7 Citronen und Zucker nach Geschmack durch und tummt es mit $^1/_2$ Quartier in Wasser ausgerührtem Kartoffelmehl an (681). Für 6—8 Personen.

684. Milch- oder Schmantkissel.

$1\frac{1}{4}$ Stof Milch oder Schmant werden mit 15—20 geriebenen bittern Mandeln aufgekocht und mit $\frac{1}{2}$ Quartier mit 1 Quartier Milch ausgerührtem Kartoffelmehl angetummt (681). Für 4—6 Personen.

685. Rhabarber-Kissel.

6—8 Rhabarberstengel werden abgeschält, in Stücke geschnitten und mit Wasser bedeckt, weich gekocht. Dann streicht man sie durch einen Durchschlag, verdünnt sie mit so viel Wasser, daß sie angenehm sauer schmecken, giebt Zucker und Citronenschale dazu und tummt sie mit Kartoffelmehl an (681).

686. Flammeri von Mannagrütze.

1 Stof Milch kocht man mit 1 Stückchen Zimmt oder der abgeriebenen Schale 1 Citrone und 6—8 geriebenen bittern Mandeln auf, schüttet $\frac{3}{4}$ Quartier Manna hinein und kocht sie unter beständigem Rühren gar. Dann rührt man 5 mit $\frac{1}{2}$ Quartier Zucker schaumig geklopfte Eigelb hinzu, läßt den Flammeri noch einmal aufwallen, zieht ihn vom Feuer, läßt ihn etwas abkühlen, vermischt ihn mit dem steifen Schnee von 3 Eiweiß, gießt ihn in eine Form oder Schüssel und servirt ihn erkaltet mit einer Wein- (473) oder Saft-Sauce (471). Für 6—8 Personen.

687. Flammeri von Reismehl.

$\frac{1}{2}$ Stof Schmant läßt man mit einem Stückchen Butter, etwas Zimmt und Citronenschale aufkochen, giebt $\frac{1}{2}$ Pfd., mit 1 Quartier Schmant ausgerührtes Reismehl unter beständigem Rühren dazu und kocht die Masse, bis sie sich von der Kasserolle löst. Inzwischen hat man 3—4 Eigelb mit 2 Löffeln Zucker schaumig gerührt, giebt sie zur Reismehlmasse, — läßt sie noch einmal aufwallen, vermischt sie, etwas abgekühlt, mit dem Schnee der Eiweiß und gießt sie in die Form (13). Eine Vanille- (472) oder Saft-Sauce (471) wird dazu gegeben. Für 4—6 Personen.

688. Flammeri von Reis- oder Weizenstärke.

1 Stof Milch läßt man mit etwas geriebenen Mandeln und der abgeriebenen Schale 1 Citrone aufkochen, rührt $\frac{3}{4}$ Quartier in kalter Milch ausgerührte Weizen- oder Reisstärke hinein, läßt den Flammeri unter fortwährendem Rühren durchkochen, rührt 6 mit Zucker schaumig

geklopfte Eigelb hinzu, läßt ihn noch einmal aufwallen, zieht ihn vom Feuer, läßt ihn etwas abkühlen, vermischt ihn mit dem steifen Schnee von 3 Eiweiß, gießt ihn in Formen (13) und servirt ihn erkaltet und ausgestürzt mit Saft-Sauce (471). Für 6—8 Personen.

689. Rothe Grütze.

1 reichliches Stof, entweder Johannisbeeren, Himbeeren oder Kirschen werden von den Stielen befreit, gewaschen, (die Kirschen ausgesteint), in einem messingnen Kessel (25) in siedendem Wasser $^1/_4$ Stunde lang gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Diesen Saft verdünnt man mit so viel Wasser, daß man $1^1/_2$ Stof Flüssigkeit hat, giebt Zucker nach Geschmack dazu (es muß eine kräftige Limonade sein) und bringt ihn zum Kochen. — Dann rührt man 1 Quartier, entweder indischen Sago, Manna oder Reismehl mit etwas Wasser aus, giebt es zu der kochenden Saftsauce, fortwährend rührend, bis die Grütze klar gekocht ist, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt sie mehrere Stunden kalt stehen, am besten eine Nacht, stürzt sie aus und servirt sie mit Schmant, Schmantschaum oder einer Vanille-Sauce (472). Für 8—10 Personen.

690. Ris à la Malte.

$^1/_2$ Pfd. guter Reis wird blanchirt (27) und in reichlich Wasser weich und schön körnig gekocht. Dann wird er auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen, bis alle Schleimtheile fort sind. $^1/_2$ Pfd. Zucker wird mit dem Saft von 3 Citronen und der abgeriebenen Schale von 1 Citrone klar gekocht, der Reis vorsichtig dazwischen gerührt und 1 Weinglas Arak darunter gemischt. Wenn die Speise leicht sein soll, kann die Citronenschale fortgelassen werden. Für ca. 6 Personen.

691. Rum-Reis.

$^1/_2$ Pfd. Reis wird blanchirt (27) und mit $1^1/_2$ Stof kaltem Wasser weich gekocht, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 1 großes Weinglas Rum, der Saft von 2 Citronen, $^3/_4$ Loth aufgelöste Gelatine und eine kleine Prise Salz hinzugerührt und die ganze Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen. Für ca. 6 Personen.

692. Arkas.

1 Quartier saure Milch, 8 Eier, $^3/_4$ Quartier saurer Schmant, 1 Hand voll Rosinen (7), etwas Salz und 2 Stof frische Milch werden

gut vermischt und unter fortwährendem Rühren aufgekocht, damit die Milch gerinnt. Dann gießt man die Masse in eine Serviette, bindet diese zusammen, hängt sie über einer darunter gestellten Schüssel auf, giebt nach dem Ablaufen der Molken Zucker nach Geschmack dazu, bindet die Serviette wieder zu und läßt die Masse im Keller erkalten. Man servirt den Arkas auf einer Schüssel mit Schmantschaum bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

XV. Abtheilung.

Nachessen.

A. Gelées.

693. Gelatine und Kalbsstand.

Zum Gelée verwendet man entweder Gelatine oder Kalbsstand, letzteren vorzugsweise für Kranke. Gelatine wird abgewischt (oder mit kaltem Wasser abgespült), in kleine Stückchen geschnitten, in einer geringen Quantität heißem Wasser vollständig aufgelöst, gut durchgekocht und zu dem Gelée gethan. — Man hat sowohl rothe, als weiße Gelatine und die Wirkung beider ist dieselbe, jedoch kann man z. B. zu einem Milchgelée nur weiße, nicht aber rothe verwenden. Auf 1 Stof Schmant- oder Milchgelée nimmt man 2 Loth, auf 1 Stof Wein- oder Fruchtgelée $2^1/_2$ Loth Gelatine. — Je kälter das Gelée steht, desto schneller gallert es. — Ueber das Einfüllen in die Form und Stürzen aus derselben siehe Nr. 13 und 14.

Kalbsstand wird bereitet, indem man 6 Kalbsfüße abweicht, einhackt, mit 6 Stof Wasser auf's Feuer setzt und bei kleinem Feuer, (damit der Kalbsstand klar bleibt) bis auf 1 Stof einkochen läßt, dann durch ein Sieb gießt und erkalten läßt. Darauf entfernt man die Haut und den Bodensatz, läßt den Stand in einer Kasserolle zergehen, schäumt denselben und fügt ihn zum Gelée. Auf 1 Stof Gelée nimmt man $^1/_2$ Stof dieses Kalbsstandes. Ueber das Klären von Gelées siehe Nr. 29.

1 Stof Gelée genügt für 6—8 Personen.

694. Gelée für Kranke.

$^1/_2$ Stof Kalbsstand kocht man mit 1 Stof weißem leichtem Wein oder 1 Stof frischer Milch durch und süßt ihn mit Zucker nach Geschmack (693).

Oder man löst 10 Tafeln (2 Loth) Gelatine mit 1 Quartier Wasser auf, kocht es mit 12 Loth Zucker tüchtig durch, filtrirt es und giebt 1 Flasche Riesling und entweder 1 Glas Madeira, oder ein Spitzglas guten Cognac dazu (693).

695. Schönes Apfelgericht.

1 Stof Wasser und 1/3 Stof Weißwein werden mit dem Saft und der Schale von 2 Citronen und Zucker nach Geschmack aufgekocht. 2 Pfd. Aepfel werden geschält, in Hälften geschnitten, vom Kernhaus befreit und in der Brühe weich und klar gekocht. Dann hebt man sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie schichtweise, mit der Wölbung nach oben in eine Schale. Zur Brühe giebt man 2½ Loth aufgelöste rothe und weiße Gelatine (693), kocht sie gut durch, würzt sie mit dem etwa noch nöthigen Zucker und gießt sie über die Aepfel. Erkaltet, servirt man sie mit Schmant oder einer Vanillesauce (472). Für 6—8 Personen.

696. Apfelsinen-Gelée.

2½ Loth Gelatine löst man mit 1 Quartier Wasser auf und kocht es mit der abgeriebenen Schale von 1 Citrone und 2—3 Apfelsinen und 1 Pfd. Zucker durch. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb, giebt noch 3 Quartier Wasser und den Saft von 3 Citronen und 4—6 Apfelsinen dazu. — Man kann dieses Gelée schichtweise mit Apfelsinenscheibchen, wie in 703 angegeben, in die Form thun.

697. Chocoladen-Gelée.

2 Tafeln Chocolade bricht man in Stücke und läßt sie in einer Schüssel in einem mäßig heißen Ofen weich werden. 1 Stof Schmant wird mit einem Stückchen Vanille aufgekocht, die Chocolade mit einigen Löffeln des heißen Schmantes verrührt, zum übrigen gegeben, nach Geschmack etwa 12 Loth Zucker hinzugefügt, Alles tüchtig durchgekocht, zuletzt mit 2 Loth, mit ein wenig Wasser durchgekochter weißer Gelatine vermischt (693), bis zum Abkühlen ab und zu gerührt und dann in die Form gegossen.

698. Citronen-Gelée.

2½ Loth Gelatine kocht man mit 1 Quartier Wasser, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 1 Quartier Zucker gut durch (693), gießt die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Schüssel, giebt noch 3 Quartier Wasser und den Saft von 5—6 Citronen dazu und füllt sie in die Form (13. 14).

699. Eier-Gelée.

6—8 Eigelb rührt man mit $^1/_2$ Pfd. Zucker und $^1/_2$ Schote fein gestoßener Vanille (9) schaumig. 1 Stof Schmant wird aufgekocht, die Eiermasse, mit einigen Löffeln des heißen Schmantes verdünnt, unter beständigem Klopfen mit dem Schaumklopfer zum kochenden Schmant gegeben, bis zum Kochen auf kleinem Feuer weiter geklopft, vom Feuer genommen und bis zum Erkalten beständig gerührt. Nachdem dann 2 Loth mit $^1/_2$ Quartier Wasser durchgekochte Gelatine dazu gegeben, füllt man die Masse in eine Form (13) und servirt das Eiergelée mit einer Fruchtsauce (471). Für 8—10 Personen.

700. Frucht-Gelée.

Man bereitet 1 Stof sehr kräftige Limonade von einer beliebigen Beere und giebt $2^1/_2$ Loth mit $^1/_2$ Quartier Wasser und etwas Citronenschale gut durchgekochte Gelatine dazu (693).

701. Rhabarber-Gelée.

$1^1/_2$—2 Pfd. Rhabarberstengel schält und schneidet man in kleine Stückchen, gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß sie gut bedeckt sind, läßt sie auf kleinem Feuer weich kochen, treibt sie durch ein Sieb und setzt die kräftige Brühe wieder zum Kochen. — Auf 1 Stof des Saftes giebt man $2^1/_2$ Loth Gelatine (693), die Schale $^1/_2$ Citrone und Zucker nach Geschmack dazu, kocht Alles gut durch, giebt zuletzt 4 bis 6 Eßlöffel fetten süßen Schmant dazu, verrührt das Gelée noch einige Minuten auf dem Feuer, ohne daß es noch kochen darf und füllt es dann in die Form (13).

702. Wein-Gelée.

$2^1/_2$ Loth Gelatine löst man mit 1 Quartier Wasser auf, kocht es mit der abgeriebenen Schale 1 Citrone und 1 Quartier ($^1/_2$ Pfd.) Zucker durch, gießt es durch ein feines Sieb in eine Schüssel, giebt 1 Flasche Weißwein, den Saft von 2 Citronen (auch 1 Glas Rum oder Arac) und so viel Wasser, daß im Ganzen 1 Stof Flüssigkeit ist, dazu und gießt sie in die Form (13). Für 6—8 Personen.

703. Wein-Gelée mit frischen Früchten. (Tutti frutti.)

Man bereitet ein Wein-Gelée nach 702, legt in eine Form (13) eine Schicht Erdbeeren, (oder auch Apfelsinenscheiben, Himbeeren, Kirschen oder Weintrauben), bestreut sie mit Zucker, gießt so viel Gelée darüber,

daß die Beeren bedeckt sind, läßt es steif werden, legt wieder eine Schicht Beeren, und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist.

Die Beeren müssen sauber gepflückt sein, da sie nicht gewaschen werden dürfen.

704. Mandel-Gelée.

$2^1/_2$ Loth Gelatine löst man mit 3 Quartier Wasser auf, kocht die Masse mit 1 Quartier süßen und 20 bittern gestoßenen Mandeln (8) und Zucker nach Geschmack auf, drückt sie durch ein Sieb, giebt 1 Quartier süßen Schmant dazu und füllt sie in die Form (693).

705. Milch- oder Schmant-Gelée.

1 Stof Milch oder Schmant kocht man mit $^1/_2$ Quartier süßen und 10—12 bittern gestoßenen Mandeln (8) und Zucker nach Geschmack durch, drückt die Masse durch ein feines Sieb, giebt 2 Loth, mit $^1/_2$ Quartier Wasser durchgekochte Gelatine (693) dazu, gießt sie in die Form (13) und servirt das Gelée mit einer Frucht-Sauce (471).

706. Dreifarbiges Gelée.

Man bereitet drei verschiedenfarbige Gelées; entweder rothes Wein-, Schmant- und Chocoladen-Gelée, — oder Himbeer-, Mandel- und weißes Wein-Gelée. In die präparirte Form gießt man zuerst das rothe Gelée, läßt es steif werden, füllt dann vorsichtig mit dem Löffel das Schmant- oder Mandelgelée darüber, läßt auch dieses steif werden und giebt dann das dritte ebenso vorsichtig darüber (693).

B. Crêmes.

707. Auflauf von gebackenen Aepfeln oder Pflaumen.

10—12 sauber gewaschene, saure Aepfel werden im Ofen gebacken und durch ein Bastsieb in eine tiefe Schüssel gerieben. Nachdem sie erkaltet, vermischt man sie mit 4—6 zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß, giebt Zucker nach Geschmack, die abgeriebene Schale und die Säure $^1/_2$ Citrone dazu, rührt die Masse recht schaumig, thürmt sie bergförmig auf eine mit Butter bestrichene Backschüssel, bestreut sie mit feinem Zucker, bäckt den Auflauf in 8—10 Minuten im Ofen hellbraun und servirt ihn dann sofort, weil er leicht zusammenfällt.

$1^1/_2$ Pfd. sauber gewaschene Katharinenpflaumen werden gebacken (565), zum Abtropfen aller Flüssigkeit auf ein Sieb geschüttet, von den Kernen befreit, durch ein Bastsieb getrieben und im Uebrigen wie

die Aepfel mit Eiweiß schaumig gerührt, im Ofen gebacken und mit süßem Schmant servirt. Für ca. 6 Personen.

708. Apfelschnee.

10—12 gebackene Aepfel werden durch ein Sieb getrieben (707), erkaltet mit Zucker nach Geschmack und 2—4 geschäumten Eiweiß so lange gerührt, bis sie eine steife, schaumige Masse bilden (ca. 1 bis 1½ Stunden). Diesen schneeartigen Schaum schichtet man bergförmig auf eine Schüssel, stellt ihn bis zum Gebrauch kalt, verziert ihn nach Belieben mit Makronen und eingemachten Früchten und servirt ihn mit oder ohne süßen Schmant. Für ca. 6 Personen.

709. Auflauf von Erd- oder Himbeeren.

1 Stof saubere reife Erd- oder Himbeeren werden in einer Schüssel mit einem Holzlöffel zerdrückt, mit Zucker nach Geschmack gesüßt, mit 2—4 geschäumten Eiweiß so lange nach einer Seite gerührt, bis die Masse ganz schaumig und dick wird (ca. 1½ Stunden). Dann schichtet man sie hoch auf eine Schüssel, verziert sie mit frischen Erd- oder Himbeeren und stellt sie bis zum Gebrauch kalt. Süßen Schmant, auch Bisquits servirt man dazu. Für ca. 6 Personen.

Statt von frischen Beeren bereitet man den Auflauf auch von einem beliebigen eingekochten Fruchtmus oder Saft.

710. Auflauf von Früchten nach englischer Art.

Eine Form bestreicht man mit Butter und legt sie mit Bisquits aus. Darauf thut man eine Lage ausgesteinte, mit Zucker bestreute Kirschen, bedeckt sie mit Bisquits, die man mit ein wenig Rothwein oder Cognac anfeuchtet, legt eine Lage Erdbeeren, mit Zucker bestreut darüber, bedeckt diese wieder mit Bisquits, thut nun eine Schicht Himbeeren darauf, bestreut sie mit Zucker und belegt sie wie oben mit Bisquits. Dann bereitet man einen Guß von 6 Eiern, ¼ Pfd. Zucker, 1½ Quartier Wein und 1½ Quartier Milch, klopft ihn tüchtig durch, gießt ihn über die Früchte, streut Zucker darüber und bäckt den Auflauf ½—¾ Stunde im Ofen.

Man kann diesen Auflauf auch von in Hälften geschnittenen Aprikosen, Birnen, Pflaumen ꝛc. bereiten.

711. Soufflé von Aepfeln oder anderen Früchten.

12—16 sauber gewaschene, saure Aepfel werden im Ofen gebacken und durch ein Sieb gestrichen. 6—8 Eigelb werden mit ½—¾ Quartier Zucker schaumig gerührt, mit dem erkalteten Apfelmus, dem

Saft und der abgeriebenen Schale 1 Citrone und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt, in einer mit Butter bestrichenen Form 15—20 Minuten gebacken und sofort servirt. Süßer Schmant wird dazu gereicht. Für 6—8 Personen.

Statt der gebackenen Aepfel nimmt man auch ein beliebiges anderes Fruchtmus, — durch ein Bastsieb getriebene, weich gekochte Pflaumen (707), 1 Stof zerdrückte Erd- oder Himbeeren rc.

712. Amerikanischer Schnee.

1 Loth rothe Gelatine wird mit 1 Quartier Wasser, der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 1 Quartier Zucker ordentlich durchgekocht und durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen. Dann giebt man noch 1 Quartier Wasser und die Säure von 3—4 Citronen dazu und schlägt die Masse so lange mit dem Schaumbesen, bis sie crêmeartig wird, mischt den steifen Schnee von 3 Eiweiß hinein, gießt sie in eine Schüssel und servirt sie mit einer Vanille-Sauce (472). Für 4—6 Personen.

713. Schmantschaum.

Fetter Schmant muß 1 Stunde auf dem Eise oder in sehr kaltem Wasser gestanden haben und wird in einer tiefen runden Schüssel mit einem Schaumklopfer zu leichtem, schaumigem Schnee geschlagen. Nach einigen Minuten hebt man den Schnee mit dem Schaumlöffel auf ein Haarsieb, schlägt den zurückgebliebenen und den vom Schaum abgelaufenen Schmant wieder schaumig und wiederholt dieses Verfahren bis aller Schmant zu Schaum geworden, den fertigen selbstredend immer kalt stehen lassend. — Dann giebt man ihm einen beliebigen Beigeschmack von Gewürzen, Früchten oder Liqueuren, je nachdem man ihn verwendet.

714. Blanc-manger.

2 Loth Gelatine werden mit $^1/_2$ Quartier Wasser, $^1/_3$ Stange fein gestoßener Vanille und $^1/_2$ Quartier Zucker durchgekocht und abgekühlt (lauwarm) durch ein Haarsieb zu 1 Stof, vorher zu Schaum geschlagenem, Schmant geklopft (713). Diese Masse läßt man in der Form (13) möglichst kalt 4—6 Stunden stehen, stürzt dieselbe aus (14), garnirt sie mit eingemachten Früchten oder klarem Saft und servirt sie mit einer Frucht-Sauce (471). Für 10—12 Personen.

715. Erdbeeren mit Schmantschaum.

1 Stof Walderdbeeren vermischt man mit feinem Zucker und läßt sie 1 Stunde stehen. Inzwischen schlägt man 1 Stof Schmant zu

Schaum und giebt 2 Loth weiße, mit $^1/_2$ Quartier Wasser und $^1/_2$ Quartier Zucker durchgekochte Gelatine, abgekühlt unter starkem Klopfen dazu. In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllt man schichtweise von der Crême und den Erdbeeren und läßt sie 5 bis 6 Stunden auf Eis stehen. Ausgestürzt (14), verziert man die Crême mit guten Gartenerdbeeren. Für 10—12 Personen.

716. Ein Nachessen von Apfelsinen.

2 Loth Gelatine löst man in $^1/_2$ Quartier Wasser auf, kocht die Masse mit $^1/_2$ Quartier Zucker und der abgeriebenen Schale von 3 Apfelsinen durch, drückt sie durch ein Sieb und klopft sie, abgekühlt, zu 1 Stof zu Schaum geschlagenem Schmant, giebt den Saft von 3 Apfelsinen und 1 Citrone dazu, füllt sie in die Form und stellt sie kalt (14). Für 10—12 Personen.

717. Apfelsinen-Crême.

2 Loth weiße Gelatine werden mit $1^1/_2$ Quartier Wasser aufgelöst, mit der abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 4 Apfelsinen ordentlich durchgekocht, durchgelassen (28) und wieder zum Kochen gebracht. Inzwischen hat man 6—8 Eigelb mit $^3/_4$ Pfd. feinem Zucker schaumig gerührt, verdünnt sie mit einigen Löffeln von der kochenden Flüssigkeit und giebt sie unter starkem Schlagen mit dem Schaumklopfer zur kochenden Gelatinemasse, klopft sie auf dem Feuer, bis sie zu rauchen anfängt, giebt sie dann in eine große Schüssel, thut den Saft von 6—8 Apfelsinen und 3—4 Citronen hinzu und klopft sie so lange, bis sie erkaltet und crêmeartig wird. Zuletzt vermischt man sie mit $^1/_2$ Stof zu Schaum geschlagenem Schmant, füllt sie in die Form (13) zum Steifwerden und servirt die Crême mit Makronen oder Bisquits. Für ca. 12 Personen.

718. Citronen-Crême.

6—8 Eigelb werden mit $^3/_4$ Quartier Zucker schaumig gerührt; 1 Loth weiße Gelatine wird mit $^1/_2$ Quartier Wasser und der abgeriebenen Schale 1 Citrone durchgekocht (693), durch ein Sieb zur Eiermasse gegeben, Alles zusammen auf kleinem Feuer beständig geklopft, fast bis zum Kochen, dann in eine Schüssel gegossen, die Säure von 3—4 Citronen, nach Belieben auch $^1/_2$ Quartier Weißwein dazu gegeben und die Masse so lange mit dem Schaumklopfer geschlagen, bis sie kalt und crêmeartig wird. Dann vermischt man sie mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß oder mit 1 Quartier zu Schaum geschlagenem

Schmant, läßt die Crême in der Form in 3—4 Stunden steif werden und servirt sie ausgestürzt (14) mit Bisquits oder Makronen. Für 6—8 Personen.

719. Chocoladen-Crême.

2 Loth Gelatine werden mit 1/2 Quartier Wasser, 1 1/2—2 Tafeln geriebener Chocolade und einem Stückchen gestoßener Vanille (9) durchgekocht (693) und abgekühlt zu 1 Stof zu Schaum geschlagenem Schmant geklopft, in die Form (13 und 14) gefüllt, möglichst kalt gestellt und mit Bisquits oder Makronen servirt. Für 10—12 Personen.

720. Chocoladen-Crême.

4 Loth Gelatine löst man mit 1/2 Stof Wasser auf, kocht sie mit 1 Pfd. geriebener Chocolade und 1 1/2 Pfd. Zucker tummig und läßt die Masse abkühlen. — In eine Wanne mit Eis legt man eine hohe Form (13), gießt von der Chocoladenmasse so viel auf den Boden, daß er nur bedeckt ist und läßt sie steif werden. Dann legt man die Form auf die Seite, gießt etwas von der Chocoladenmasse hinein, läßt sie wieder gefrieren und fährt so fort, bis die Form ganz ausgefüttert ist. Es darf nur die Hälfte der Chocoladenmasse dazu benutzt werden und muß dieselbe immer etwas warm stehen, damit sie nicht steif wird. Die andre Hälfte wird zu 1 Stof zu Schaum geschlagenem Schmant geklopft, in die ausgefütterte Form gefüllt und kalt gestellt. Ausgestürzt (14), garnirt man die Crême mit Schmantschaum. Für 12 bis 16 Personen.

721. Kaffee-Crême.

1/4 Pfd. frisch gebrannten und gemahlenen Mokka-Kaffee schüttet man in 1 Stof kochenden Schmant und stellt ihn gut zugedeckt zum Durchziehen ca. 1 Stunde bei Seite. Dann filtrirt man den Schmantkaffee durch ein Haarsieb und setzt ihn wieder zum Kochen. Inzwischen rührt man 8—10 Eigelb mit 1/2—3/4 Quartier Zucker und 1 Prise Salz sehr schaumig, verdünnt die Masse mit einigen Löffeln des kochenden Schmantes, giebt sie zum kochenden Schmant und klopft ihn nun so lange über kleinem Feuer, bis er dickschaumig wird und zu rauchen anfängt. Man servirt die Crême in Gläsern oder Tassen.

Dieselbe Masse vermischt man mit 1 1/2 Loth, mit 1/2 Quartier Wasser durchgekochter Gelatine, klopft sie bis sie abgekühlt ist und füllt sie in die Form (13). Nach ca. 6 Stunden wird sie ausgestürzt und mit Bisquits servirt. Für 10—12 Personen.

722. Reis-Crême.

$^1/_2$ Quartier Reis wird blanchirt (27) und mit $^3/_4$ Stof Milch und etwas Zucker und 1 Stückchen Vanille weich gedünstet. Abgekühlt wird er mit 2 Loth, mit $^1/_2$ Quartier Wasser durchgekochter Gelatine und $^1/_2$ Stof zu Schaum geschlagenem Schmant vermischt. In eine Form (13) füllt man nun eine Lage Reis, bestreicht sie mit einigen Löffeln Johannisbeer- oder Himbeersaft, füllt wieder eine Lage Reis darüber, bestreicht sie mit Saft und fährt so fort bis zur letzten Schicht Reis, — stellt die Form auf Eis und garnirt die Crême ausgestürzt mit Makronen. Für 8—10 Personen.

Statt des Himbeersaftes nimmt man auch Äpfel-, Pflaumenmus oder dergl.

723. Schmant-Crême.

4 Eigelb werden mit 2—3 Eßlöffeln Zucker schaumig gerührt; 1 Loth weiße Gelatine wird mit $^1/_2$ Quartier Wasser und der abgeriebenen Schale 1 Citrone gut durchgekocht, durch ein Sieb heiß zur Eiermasse gegeben, bis zum kalt werden geklopft, mit $^1/_2$ Stof zu Schaum geschlagenem Schmant vermischt und in die Form gefüllt. — Statt der Citronen kann man auch Vanille hinzuthun. Für ca. 6 Personen.

724. Wallnuß-Crême.

$^1/_2$ Pfd. möglichst frische Wallnußkerne (ca. 2 Pfd. Wallnüsse) werden durch die Mandelreibe getrieben oder mit ein wenig süßem Schmant im Mörser fein gestoßen (8) und mit 1 Stof zu Schaum geschlagenem Schmant vermischt. 2 Loth Gelatine kocht man mit $^1/_2$ Quartier Wasser (693), $^3/_4$ Quartier Zucker und einem Stückchen Vanille gut durch, klopft sie abgekühlt, durch ein Sieb zur Nußcrême, füllt sie in die Form (13) und stellt sie auf 4—6 Stunden möglichst kalt.

725. Wein-Crême.

2 Loth Gelatine werden mit $^1/_2$ Stof Wasser, der abgeriebenen Schale von 1—2 Citronen durchgekocht, durchgelassen (693) und wieder zum Kochen gebracht. Inzwischen rührt man 8 Eigelb mit $^3/_4$ Pfd. Zucker schaumig, verdünnt sie mit einigen Löffeln der kochenden Flüssigkeit, giebt sie unter starkem Klopfen mit dem Schaumklopfer in die Kasserolle und klopft sie so lange auf dem Feuer, bis sie stark zu rauchen anfängt. Dann gießt man die Masse in die Schüssel, giebt $^1/_2$ Flasche Weißwein, die Säure der Citronen und 1 Glas Rum dazu, klopft sie so lange, bis sie crêmeartig wird, und rührt den steifen Schnee der Eier hinzu. Dann füllt man die Crême in die Form (13), stellt

sie 3—4 Stunden möglichst kalt und servirt sie ausgestürzt (14) mit Bisquits oder Makronen. Für 10—12 Personen.

726. Braun-Zucker-Crême (Crême-brulée).

5 Eßlöffel Zucker werden auf der Pfanne gebräunt und etwas abgekühlt, mit $^1/_2$ Stof zu Schaum geschlagenem Schmant vermischt. 1 Loth weiße Gelatine wird mit $^1/_4$ Quartier Wasser gut durchgekocht, abgekühlt (lauwarm) durch ein Sieb zur Schmantmasse geklopft, in die Form gegossen (13) und auf einige Stunden möglichst kalt gestellt. Für 6 Personen.

727. Empfehlenswerthe kalte Speise.

$^1/_2$ Pfd. Prünellen werden mit Zucker und etwas feinem Rum $^1/_2$ Stunde gekocht, $^1/_4$ Pfd. Löffelbisquits und $^1/_4$ Pfd. süße Makronen mit starkem Wein angefeuchtet. Dann legt man eine Form (13) abwechselnd in Streifen, Sternen, je nach Geschmack mit Prünellen, Bisquits und Makronen aus, stellt die Form in Eis und gießt 1 bis $1^1/_2$ Stof Weingelée (702) vorsichtig darüber. — Erkaltet, wird die Speise auf eine Schüssel gestürzt (14) und reich mit Schmantschaum umgeben. — Dieses Gericht kann statt Eis gereicht werden und wird des kräftigen Geschmackes wegen von den Herren meist dem Eise vorgezogen. Für 8—12 Personen.

C. Gefrorenes.

728.

Wie Glace oder Gefrorenes bereitet wird.

Gefrorenes bereitet man sich leicht und schnell mit Hilfe einer Eismaschine von Prof. Dr. Meidinger.

Diese besteht aus 3 Theilen: 1. dem großen Behälter für die Aufnahme des Eises und einer Kochsalzlösung; 2. einem Sieb, das mit grobkörnigem Kochsalz gefüllt wird und 3. dem Becher zur Aufnahme des zu gefrierenden Crêmes oder Syrups.

Das zur Füllung nöthige Eis muß zu feinem Graus gestoßen sein; — dies geschieht am leichtesten, wenn man einen Klumpen Eis in einen groben Sack thut, das offene Ende zuhält und mittelst eines breiten Holzhammers oder der flachen Seite eines Hackmessers so lange darauf schlägt, bis das Eis die nöthige Feinheit hat. — Für die Kochsalzlösung gießt man — (für die gute Mittelgröße Nr. 3 dieser Maschine berechnet, — für ca. 12 Personen) — 1 Stof Wasser auf $^1/_2$ Stof Salz und rührt dies einige Minuten ununterbrochen zusammen, wobei das Salz sich fast vollständig auflöst.

Etwa 1—2 Stunden vor dem Gebrauch füllt man nun das schneeartig feine Eis in den großen Behälter bis zur im Innenraum bezeichneten Rille, gießt dann die Kochsalzlösung darauf, rührt beides mit einem Holzlöffel durch, hängt das mit

Salz bis oben zu gefüllte Sieb und zuletzt den Becher für das Gefrorene hinein. — Nachdem man ihn sorgfältig ausgewischt, gießt man die zu gefrierende Substanz, die vollständig erkaltet sein muß, hinein, doch darf der Becher davon nicht mehr als höchstens zu drei Viertel angefüllt sein. — Nach einigen Minuten schon erstarrt die Füllung am Rande des Bechers; — mittelst eines langen Holzspatens löst man nun das Hartgewordene ab und verrührt es mit dem noch Flüssigen zu einem gleichförmigen, nach und nach immer dicker werdenden Brei. Nach einer kleinen halben Stunde hat das Gefrorene die richtige butterartige Consistenz. Nun ebnet man die Oberfläche desselben und stellt die Maschine zugedeckt bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort.

Das fertig Gefrorene hält sich so mehrere Stunden unverändert in der Maschine, kann also auch im Vorrath für späteren Gebrauch bereitet werden. Wird eine Maschine allseitig, auch unten dick mit Stroh oder mit einem Federbett eingehüllt, so kann sich das Gefrorene fast einen vollen Tag erhalten. — Genießt man das Gefrorene sofort nach seiner Vollendung, so kann man noch ein zweites Mal fast die gleiche Menge mittelst derselben Kältemischung bereiten.

Will man sich Gefrorenes ohne diese praktische Maschine bereiten, so ist das Verfahren ein viel weitläufigeres.

Es bedarf dazu einer Gefrierbüchse von starkem Blech oder Zinn mit einem fest verschließbaren Deckel und einem daran befindlichen bogenförmigen Henkel; dann eines, mit einem Abflußrohr am Boden versehenen Eimers, der so groß sein muß, daß nach dem Hineinsetzen der Büchse rund um dieselbe noch eine Handbreit Raum für das Eis bleibt, — und auch eines Spatens zum Bearbeiten des Gefrorenen.

Ist die zu gefrierende Masse zubereitet, vollständig erkaltet und in die saubere Gefrierbüchse gefüllt, so belegt man den Boden des Eimers mit einer Schicht fein gehackten, reich mit Salz bestreuten Eises so hoch, daß die darauf gestellte Gefrierbüchse etwas über den Rand des Eimers hervorsteht und füllt nun den leeren Raum rund um die Büchse mit fein gehacktem Eis und grobkörnigem Salz, es mit einer Holzkeule möglichst fest stampfend. — Nun faßt man den Henkel der Gefrierbüchse und dreht diese ca. 10 Minuten lang schnell rund herum, nimmt den Deckel vorsichtig ab, löst mit dem Holzspaten das Gefrorene vom Rande ab, stellt den Spaten fest auf dem Boden der Büchse auf, während man dieselbe mit der andern Hand rasch umdreht, — stößt von Zeit zu Zeit wieder das an den Wänden Angesetzte ab, verrührt es mit der flüssigen Masse, die Büchse dabei immer drehend. — Je rascher man die Büchse dreht, desto rascher gefriert der Inhalt.

Nachdem das Eis auf diese Weise fertig geworden und die nöthige Festigkeit erlangt hat, füllt man es in beliebige Formen, deren man runde, ovale, pyramidenförmige oder in Gestalt von Thieren oder Früchten hat, die aus 2 durch ein Charnier verbundenen Hälften bestehen. Nachdem solche Formen gefüllt und fest verschlossen, umhüllt man sie mit Papier und legt sie noch eine Zeitlang in gestoßenes, mit grobem Salz vermischtes Eis. Vor dem Ausstürzen entfernt man das Papier, schlägt ein in kochendes Wasser getauchtes, wieder ausgedrücktes Tuch um die Form und stürzt das Gefrorene auf die Schüssel.

Einfacher ist es, das Gefrorene als ganzen Block zu serviren: man hebt den Becher oder die Büchse aus dem Eise, wischt sie sorgfältig ab, damit sich keine Salztheile der Glace mittheilen, taucht den Becher einige Secunden in sehr heißes Wasser, trocknet ihn ab, stürzt das Gefrorene auf eine, mit einer Serviette belegte Schüssel und servirt dazu Locken, Marions, Eiswaffeln oder dergl. zartes Gebäck.

1 Stof Gefrorenes reicht für 10—12 Personen.

729. Vanille-Eis.

1 Stof Schmant wird mit 1 Schote fein gestoßener Vanille (9) aufgekocht; 10—12 Eigelb werden mit $^3/_4$ Pfd. Zucker schaumig gerührt, mit einigen Löffeln des kochenden Schmantes verdünnt, unter fortwährendem Rühren mit dem Schaumklopfer zum übrigen Schmant gegeben und über kleinem Feuer zu einer dicklichen Crême gerührt bis nahe zum Kochen; dann nimmt man sie vom Feuer, gießt sie in eine Schüssel, rührt sie bis zum Erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse (728).

730. Vanille-Eis mit Früchten.

Nachdem das Vanille-Eis nach 731 bereitet und gefroren ist, füllt man es schichtweise mit frischen Erd- und Himbeeren oder fein würfelig geschnittenen, eingemachten Ananasscheiben in eine beliebige Form und packt diese noch einige Stunden in Eis, ehe man sie ausstürzt (728).

731. Schaum-Eis.

8—10 Eigelb werden gar geklopft; $^3/_4$ Pfd. Zucker wird mit $^3/_4$ Quartier Wasser und 1 Schote Vanille (9) klar gekocht und mit dem Eigelb auf kleinem Feuer geklopft, bis es stark zu rauchen anfängt, darauf in einer Schüssel bis zum Erkalten ab und zu gerührt. 3 Quartier Schmant wird zu Schaum geklopft, mit der Eiermasse vermischt und zuletzt mit dem steifen Schnee von 6—8 Eiweiß leicht durchgerührt, — in die Glaceform gefüllt, in der sie, ohne gerührt zu werden, gefrieren muß (728).

732. Ananas-Eis.

$^1/_2$ Stof Wasser wird mit 1 Pfd. Zucker und der dünn abgeschnittenen Schale 1 Ananas durchgekocht, abgekühlt, mit der ganz zerriebenen Ananasfrucht, der Säure von 1—2 Citronen, $^1/_2$ Fl. Rheinwein und dem Schnee von 2 Eiweiß vermischt und in die Gefrierbüchse gegossen (728).

Statt des Weines kann man auch $^1/_2$ Stof Schmant dazu thun. Hat man keine frische Ananas, so thut eingemachte Ananas dieselben Dienste.

733. Apfelsinen-Eis.

Man kocht $^3/_4$ Stof Wasser mit $^3/_4$ Pfd. Zucker, der abgeriebenen Schale von 4 Apfelsinen gut durch, filtrirt es durch ein Sieb, vermischt es mit dem Saft von 6 Apfelsinen und 1—2 Citronen und füllt die Masse in die Gefrierbüchse (728).

Oder man kocht $^3/_4$ Stof Schmant auf, giebt 6—8, mit $^3/_4$ Pfd. Zucker schaumig gerührte Eigelb und die abgeriebene Schale von 2 bis 3 Apfelsinen dazu, klopft die Masse auf dem Feuer fast bis zum Kochen und dann in der Schüssel bis zum Erkalten, giebt den Saft von 4—5 Apfelsinen und 1 Citrone dazu und läßt dies gefrieren (728). Wenn das Gefrorene fast fertig ist, giebt man 1—2 fein würfelig geschnittene Apfelsinen dazu, mit dem Spaten das Ganze noch ein wenig verrührend.

734. Erdbeer-Eis.

1—1$^1/_2$ Stof frische, reife Wald-Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, versüßt sie mit $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. mit $^3/_4$ Quartier Wasser durchgekochtem, abgekühltem Zucker, giebt 1 Glas Madeira und den Saft einer Citrone dazu, vermischt Alles gut und füllt es in die Gefrierbüchse (728).

Hat man keine frischen Beeren, so nimmt man Erdbeersaft und verdünnt ihn mit weißem Wein und Citronensäure.

735. Erdbeer-Eis mit Schmant.

1 Stof Erdbeeren werden wie oben (734) durch ein Sieb gestrichen, mit 1 Stof gutem dickem Schmant und $^3/_4$ Pfd. Zucker gut vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt (728).

736. Himbeer-Eis.

1—1$^1/_2$ Stof Himbeeren streicht man durch ein feines Sieb, vermischt sie mit 1—1$^1/_2$ Pfd. Zucker, den man mit $^1/_2$ Stof Wasser hat durchkochen und erkalten lassen und giebt den Saft von 1—2 Citronen dazu. — Oder man läutert den Zucker mit 1 Quartier Wasser und giebt 1 Quartier Johannisbeersyrup oder weißen Wein zur Himbeermasse.

Will man das Eis von eingekochtem Himbeersaft (931) bereiten, so mischt man $^1/_2$ Stof Saft mit $^1/_2$ Stof Wasser (728).

737. Saft-Eis mit Schmantschaum.

Man klopft 5 Quartier süßen, dicken Schmant in einem Topf und 6 Eiweiß auf einer Schüssel zu steifem Schaum, vermischt beides, rührt Himbeer- oder andern Fruchtsaft nach Geschmack dazu und füllt es in die Gefrierbüchse (728).

Im Sommer nimmt man anstatt des Saftes entweder frische Himbeeren oder Erdbeeren, die man zerquetscht und mit etwas Zucker durchrührt.

738. Chocolade=Eis.

1 Stof Schmant wird mit $^1/_2$ Schote fein gestoßener Vanille (9) aufgekocht; 12 Eidotter werden mit $^1/_2$ Pfd. Zucker und 2—3 Tafeln geriebener Chocolade schaumig gerührt, mit dem kochenden Schmant, wie in 729 angegeben, vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt (728).

739. Guster=Eis.

Man klopft 8—10 Eigelb mit $^1/_2$ Pfd. Zucker steif, kocht 3 Quartier guten Schmant auf und klopft denselben nach und nach zu den Eiern; hierauf stellt man die Mischung auf's Feuer und klopft sie rasch, bis die Eier tummig sind, thut nach Geschmack Vanille dazu und gießt den Guster heiß in die Form (728). — Als Nachessen kann man diese Masse auch ungefroren in Gläsern zur Tafel geben.

740. Makronen=Eis.

Man bereitet von 1 Stof Schmant, $^3/_4$ Pfd. Zucker und 12 Eigelb eine Crême wie zum Vanille=Glace (729), — (die Vanille kann auch fort bleiben), — rührt, nachdem sie erkaltet, $^3/_4$ Pfd. zerstoßene, halb süße, halb bittere Makronen hinzu und füllt sie in die Gefrierbüchse (728).

741. Maraschino=Eis.

1 Stof Schmant wird aufgekocht, mit 10—12 mit $^3/_4$ Pfd. Zucker schaumig gerührten Eiern, auf kleinem Feuer zu einer dicklichen Crême gerührt (729), vom Feuer genommen, bis zum Abkühlen weiter gerührt, in die Gefrierbüchse gefüllt und diese so lange gedreht, bis sie zu frieren beginnt. Dann gießt man $^1/_2$ Quartier echten Maraschino hinzu, arbeitet ihn mit der Masse ordentlich durch und läßt das Ganze frieren (728).

742. Eis à la Nesselrode.

1 Pfd. sorgfältig abgeschälte Kastanien werden in $^1/_2$ Stof Milch recht weich gekocht, zu einem Brei gerührt und mit 2 Eigelb, $^1/_2$ Pfd. Zucker und $1^1/_4$ Stof mit $^1/_2$ Schote Vanille aufgekochtem Schmant auf dem Feuer zu einer dicklichen Crême gerührt. Diese Masse streicht man durch ein Haarsieb, klopft sie bis zum Erkalten mit einem Schaumklopfer und füllt sie in die Gefrierbüchse (728). Nachdem sie völlig erstarrt, giebt man ein Glas Maraschino ($^1/_4$ Pfd. Rosinen, $^1/_4$ Pfd. Korinthen), und $^1/_4$ Pfd. fein geschnittene Succade und candirte Pomeranzen dazu, verarbeitet Alles mit dem Spatel (728) und läßt es gefrieren. Ausgestürzt (14), wird das Eis mit Schmantschaum garnirt.

XVI. Abtheilung.

Kuchen und feines Backwerk.

743.

Regeln beim Backen.

Soll das Gebäck gelingen, so müssen alle Zuthaten frisch und gut sein: das Mehl fein und trocken, der Zucker gesiebt und alles Gewürz möglichst fein gestoßen. — Zum Einrühren des Teiges wählt man eine reichlich große Schüssel, rührt zuerst die Butter schaumig (6), giebt Eier, Zucker und die übrigen Zuthaten nach und nach, stets kräftig rührend (5), dazu, klopft zuletzt den steifen Schnee des Eiweiß (11) leicht hinein, damit er nicht zergeht, füllt den Teig sofort in die zuvor präparirte Form (s. u.), (jedoch nur $^3/_4$ voll, damit für das Aufquellen Raum bleibt) und schiebt die Form in den ziemlich heißen Ofen, wo sie ruhig an ein und derselben Stelle stehen muß und nicht hin- und hergerückt werden darf. Ob der Kuchen gar ist, erprobt man durch ein feines Holzstäbchen, indem man dasselbe bis auf den Grund des Kuchens sticht: bleibt das Stäbchen trocken, so ist der Kuchen gar, fühlt es sich noch klebrig an, so ist der Teig noch nicht ausgebacken. — Fürchtet man, daß der Kuchen zu braun wird, so bedeckt man ihn mit einem mit Wasser angefeuchteten Papier, oder schiebt einen Herdring unter die Form, wenn der Boden des Backofens zu heiß ist. Der fertig gebackene Kuchen muß erst in der Form auskühlen, ehe man ihn auf die Schüssel stürzt.

Torten und Kuchen bäckt man am besten in einer Tortenform mit abnehmbarem Rand, aus welcher sie sich leicht und bequem herausnehmen lassen.

Alles Gebäck, auch das kleine, muß, sobald Butter dabei ist, in einen ziemlich heißen Ofen. — Die Blechplatte wird mit Speck oder Wachs abgerieben und kann zuvor mit Papier bedeckt werden. — Die saubere, ganz trocken ausgewischte Form wird mit ausgewaschener, geklärter Butter recht egal ausgestrichen und mit feinem Reibbrod, doch nur so viel, als an der Butter hängen bleibt, ausgestreut.

A. Große und kleine Kuchen.

744. Alexanderkuchen.

1 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, mit $^1/_2$ Pfd. Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und $1^1/_2$ Pfd. Mehl vermischt.

Dann schneidet man von Papier 3 Platten nach der Größe der Schüssel, theilt die Masse in 3 Theile, legt sie auf das Papier, rollt sie leicht darauf aus, hebt sie auf's Backblech und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen (743). Sind die Kuchen erkaltet, so streicht man zwischen jede Lage Saft, schichtet sie über einander und überzieht die oberste Lage mit einer Glasur (18).

Will man kleine Kuchen backen, so theilt man die Teigmasse in 2 Theile, rollt jeden auf je einem Bogen Papier gleichmäßig aus, hebt die beiden Teigplatten mit dem Papier auf das Backblech, bäckt sie gar und läßt sie erkalten. Dann bestreicht man die eine Kuchenlage mit einem beliebigen Fruchtmus, legt die andere vorsichtig darüber, überzieht diese mit einer Wasserglasur (18), läßt den Kuchen am kühlen Ort trocknen und schneidet ihn in länglich viereckige Stücke.

745. Antonienkuchen.

15 Eigelb werden mit 1 Pfd. Zucker schaumig gerührt, dann mit 1 Quartier Kartoffelmehl, etwas süßen und bitteren fein gestoßenen Mandeln, ein wenig Vanille und zuletzt mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt (743).

Man bäckt von diesem Teig entweder einen großen, — oder auch kleine Kuchen. Für letztere streicht man die verschiedenen kleinen Formen von Thon oder Blech ganz wie die großen mit ausgewaschener, geschmolzener Butter und bestreut sie mit feinem Reibbrod, füllt sie zu 2 Drittel mit dem Teig, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie gar (743).

746. Apfelkuchen.

Von $^3/_4$ Pfd. Butter, 1 Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 1 Ei, 1 Spitzglas süßen Schmant und 1 Spitzglas Wasser bereitet man einen Mürbteig (500). Dann rollt man die Hälfte desselben aus, legt ihn auf eine Platte, bestreut ihn leicht mit feinem Reibbrod, legt geschälte, in Scheibchen geschnittene und mit Zucker bestreute Aepfel darauf, rollt den Rest des Teiges aus, legt ihn über die Aepfel, drückt den Rand rund herum fest, bestreicht den Kuchen mit zerklopftem Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze schön goldbraun.

747. Apfelkuchen mit Butterteig.

Man dämpft 12—15 große, säuerliche, geschälte und in Scheiben geschnittene Aepfel mit $^1/_2$ Quartier weißem Wein und Zucker nach Geschmack weich, giebt nach Belieben $^1/_8$ Pfd. Korinthen (7) und $^1/_8$ Pfd. süße, fein geschnittene Mandeln und die abgeriebene Schale $^1/_2$ Citrone dazu. — Die Hälfte des Butterteiges Nr. 492 oder 493 rollt man aus, legt ihn auf die Platte, breitet die abgekühlte Aepfel-

masse über den, mit feinem Reibbrod leicht bestreuten Teig, rollt die andere Hälfte des Teiges aus, legt ihn über die Aepfel, drückt den Rand rund herum fest, bestreicht den Kuchen mit zerklopftem Ei und bäckt ihn in einem ziemlich heißen Ofen schön goldbraun.

748. Feine Apfeltorte.

Den größeren Theil des gerührten Mürbteiges (500) rollt man $^1/_2$ Finger dick aus, belegt damit den Boden einer Tortenform (743) so, daß der Teigrand rund herum etwa 2 cm breit übersteht, biegt diesen nach oben, ihn rund herum hübsch kraus einkneifend, bestreicht nur den Rand mit Ei und bäckt diese Unterlage schön hellbraun. Sobald sie abgekühlt ist, streicht man ein Apfelmus (s. u.) darüber, formt vom übrigen Mürbteig feine Rollen oder Streifen, legt sie gitterförmig über das Mus, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, besiebt das Ganze mit Zucker und läßt die Torte bei guter Oberhitze noch so lange im Ofen backen, bis das Mürbteiggitter schön goldbraun geworden.

Man kann auch das Mürbteiggitter fortlassen und statt dessen folgenden Guß über das Apfelmus gießen: 5 Eigelb werden mit 2 bis 3 Löffeln Zucker und ein wenig fein gestoßener Vanille (9) schaumig gerührt, mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt, über den Kuchen gegossen und nur so lange im Ofen gebacken, bis der Guß braun geworden. Aus dem Ofen genommen, bestreicht man ihn leicht mit geschmolzener Butter und bestreut ihn mit feinem Zucker.

Das Apfelmus schmeckt sehr kräftig, wenn man gute säuerliche Aepfel (Serinka oder Antonowka) im Ofen gar bäckt, sie noch warm durch ein Bastsieb streicht, mit Zucker nach Geschmack süßt, mit ein wenig Citronensäure würzt und dieses Mus erkaltet über die Torte streicht.

749. Citronen-Apfeltorte von Blätter- oder Mürbteig.

8 Eigelb werden mit 6 Eßlöffel Zucker schaumig gerührt, mit 12—14 geriebenen säuerlichen Aepfeln, 8 Eßlöffel geschmolzener Butter, der abgeriebenen Schale von 1, dem Saft von 2 Citronen und zuletzt mit dem steifen Schnee des Eiweiß vermischt (743), auf einen mit gesiebtem Reibbrod bestreuten Blätter- oder Mürbteig (493, 500) gestrichen und im heißen Ofen 20—30 Minuten gebacken. Damit die Torte nicht zu braun wird, deckt man zeitig einen Bogen Papier darüber.

750. Böhmischer Apfelstrudel.

Man schält 12—15 große säuerliche Aepfel, schneidet sie in feine Scheibchen, untermischt sie mit 6—8 Loth Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, $^1/_2$ Theelöffel Zimmet, 6 Loth Korinthen (7) und

2 Loth fein gehackten Mandeln. — Dann macht man einen lockeren Teig von 10 Loth Mehl, 1 Ei, 1 Eiweiß, 1 wallnußgroßen Stück Butter und 1 Eßlöffel Wasser und arbeitet ihn so lange tüchtig durch, bis er ganz weich und geschmeidig ist, — legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Tuch und deckt eine gut heiß gemachte Kasserolle oder Form, welche etwas größer ist, als das Stück Teig, darüber. Nach 15 bis 20 Minuten entfernt man die Kasserolle und nun zieht man den Teig auf dem Tuche mit beiden Händen recht fein und gleichmäßig aus, daß er so dünn wie Seidenpapier wird, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, breitet die Aepfel darüber aus, faßt das Tuch an den beiden unteren Enden an und läßt den Teig sich so zusammenrollen, — hebt die Rolle auf eine gut mit frischer Butter bestrichene Bratpfanne, formt sie zum Kranz, bestreicht sie mit zerlassener Butter und läßt den Strudel unter öfterem Bestreichen mit Butter $^3/_4$—1 Stunde schön braun backen.

751. Aepfel in Butterteig (im Schlafrock).

Kleine säuerliche Aepfel schält man, sticht das Kernhaus aus, legt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, besprengt sie mit einigen Löffeln feinem Rum und läßt sie so in einer zugedeckten Schüssel einige Stunden stehen. Dann füllt man sie inwendig mit einem beliebigen Fruchtsaft, schneidet von dünn ausgerolltem Butterteig (492, 493) viereckige Stücke, auf deren jedes man einen Apfel setzt, umhüllt ihn gut mit dem Teig, die 4 Enden fest zusammendrückend, — setzt die so umkleideten Aepfel auf ein Blech, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, bäckt sie bei ziemlich starker Hitze $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde und servirt sie warm oder kalt.

752. Apfelsinentorte.

Von 30 Loth Mehl, 20 Loth Butter, 2 Eigelb und 10 Loth Zucker wird ein Mürbteig bereitet (500) und davon eine offene Torte mit einem Rande gebacken (748). Etwa 2 Stunden vor dem Anrichten werden 2 Eier und 4 Eigelb mit 20 Loth feinem Zucker schaumig gerührt, mit dem Saft von 4 Apfelsinen, 2 Citronen und der abgeriebenen Schale 1 Apfelsine über dem Feuer zu einer dicklichen Crême verrührt, bis zum Erkalten weiter geklopft, mit 2—3 Tafeln weißer, mit ein wenig Wasser durchgekochter Gelatine gut vermischt und lauwarm über die erkaltete Torte gegossen, die man mit Apfelsinenscheibchen, die zuvor in rothen und weißen Zucker gewühlt wurden, geschmackvoll verziert.

753. Baiser-Kuchen.

8—10 Eiweiß und 1 Pfd. gestoßenen, fein gesiebten Zucker rührt man beständig nach einer Seite (ca. 1 Stunde), bis die Masse ganz steif

und schaumig ist und würzt sie mit dem Saft und der abgeriebenen Schale 1 Citrone. Dann streicht man auf eine runde Schüssel etwa fingerdick eine Lage davon und läßt sie im ziemlich warmen Ofen 4—5 Stunden hellgelb trocknen. (Der Ofen darf nur so warm sein, daß ein Stück Papier darin nach 5 Minuten blaßgelb wird.) Von dem übrigen Schaum bäckt man kleine Baisers nach 802, thürmt sie bergförmig über die fertige Unterlage, giebt 1 Stof zu Schaum geschlagenen, mit Zucker und Vanille zugerichteten Schmant darüber und verziert den Kuchen nach Belieben mit kleinen Baisers, Chocoladenplätzchen, klarem Saft ꝛc.

754. Bischofs-Kuchen.

Man wiegt 4 Eier mit der Schale ab und nimmt eben so viel Zucker und Mehl an Gewicht, wie diese.

Die Eier werden mit dem Zucker gar gerührt, dann mit dem Mehl, Rosinen, Korinthen, Citronat, fein gehackten Mandeln und etwas Zimmt untermengt und in einer Form gebacken (743).

755. Bisquit.

10 Eigelb werden mit 1 Quartier feinem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft 1 Citrone und einem Stückchen fein gestoßener Vanille schaumig gerührt (9), mit 1/2 Quartier Weizenmehl, 1/2 Quartier Kartoffelmehl und dem steifen Schnee der Eier vermischt (743), gleich in die Form gefüllt und 1/2—3/4 Stunde im Ofen gebacken.

756. Bisquit von Kartoffelmehl.

20 Eigelb rührt man mit 1/2 Pfd. feinem Zucker, der abgeriebenen Schale, nach Belieben auch dem Saft 1 Citrone, schaumig, vermischt die Masse leicht mit 6 Loth gesiebtem Kartoffelmehl und zuletzt dem steifen Schnee von 10 Eiweiß, füllt sie gleich in die Form und bäckt den Kuchen 1/2—3/4 Stunde (743).

757. Ein anderer Bisquit.

12 Eigelb werden mit 3/4 Pfd. feinem Zucker, etwas fein gestoßener Vanille oder der abgeriebenen Schale 1 Citrone schaumig gerührt, mit 12 Loth Kartoffelmehl und dem steifen Schnee der Eier vermischt (743) und in der Form gebacken.

758. Roll-Bisquit.

6 Eigelb werden mit 1/2 Pfd. fein gesiebtem Zucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale 1/2 Citrone zu Schaum gerührt (1/2 Stunde),

mit 6 Loth gesiebtem Kartoffelmehl und dem geschäumten Eiweiß leicht vermischt. Diese Masse streicht man $^1/_2$ cm dick auf ein mit Speck oder Wachs bestrichenes Blech, bäckt sie höchstens 10—12 Minuten lang bei mäßiger Hitze, bestreicht sie mit einem beliebigen feinen Fruchtsaft und rollt den Kuchen noch im Ofen zu einer Rolle zusammen. — Erkaltet, schneidet man den Kuchen in fingerdicke Scheiben.

759. Kuchen von Buchweizenmehl.

$^3/_4$ Pfd. Butter wird mit 4 Eidottern zu Schaum gerührt, $^3/_4$ Pfd. Zucker, 1 kleine Schote fein gestoßener Vanille, sowie $^3/_4$ Pfd. Buchweizenmehl dazu gethan, das Ganze 1 Stunde tüchtig rührend. Dann läßt man den Teig 10 Minuten stehen, damit das Mehl quillt, fügt den steifen Schnee der Eiweiß dazu und bäckt den Kuchen in der vorher präparirten Form $^3/_4$ Stunden (743).

760. Englisch Cakes.

Man rührt 1 Pfd. gute, ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt nach und nach 1 Pfd. Zucker, 10—12 Eier, 30 Loth Mehl (immer 1 Ei, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl zur Zeit) dazu, die Masse 1 Stunde tüchtig rührend, würzt sie mit der abgeriebenen Schale 1 Citrone oder 1 kleinen Schote fein gestoßener Vanille, auch 1 Spitzglas Rum oder Cognac, giebt zuletzt $^3/_4$ Pfd. sauber gewaschene Korinthen (7) zur Masse, füllt sie in die zuvor präparirte große Form oder in kleine Formen (745) und bäckt sie gar (743).

761. Chocoladen-Torte.

$^1/_2$ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach mit 12 Loth Zucker, 8 Eigelb, 12 Loth ungeschält gestoßenen oder durch die Mandelreibe getriebenen süßen Mandeln, $1^1/_2$ Tafeln (12 Loth) fein geriebener Chocolade, 5 Loth feinem Mehl und dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt (743), bei mäßiger Hitze $^3/_4$ Stunden gebacken, — worauf man die Torte mit einer Chocoladenglasur überzieht (762).

762. Wiener Chocoladen-Torte.

8 Eigelb rührt man mit $^1/_2$ Pfd. Zucker schaumig, giebt 12 Loth durch die Mandelreibe getriebene, ungeschälte Mandeln, $^1/_2$ Pfd. fein geriebene Chocolade, sowie den Schnee der Eiweiß dazu und bäckt den Kuchen in der Tortenform (743) hellbraun.

Dann löst man 8 Loth feine Chocolade in 4 Löffeln Wasser auf, giebt 8 Loth Zucker, ein nußgroßes Stück Butter und noch einige

Löffel Wasser dazu und kocht die Masse unter fortwährendem Rühren, bis sie syrupdick ist. Mit diesem Guß wird die erkaltete Torte übergossen.

763. Grobbrodtorte.

18 Eigelb rührt man mit 1 Pfd. Zucker schaumig, giebt 24 Loth fein geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale 1 Citrone oder 6—8 Körner Kardamom, etwas candirte Pomeranzenschale und Succade, beides fein geschnitten, dann 24 Loth geriebenes, ungebrühtes Schwarzbrod (nach Belieben auch 1 Tafel geriebene Chocolade) und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinzu (743). Man bäckt den Teig gleichfalls in großen und kleinen Formen (745).

764. Kartoffelkuchen.

10 Eigelb rührt man mit 12 Loth Zucker schaumig, giebt $^1/_4$ Pfd. süße und 3 Loth bittere, fein geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale und den Saft 1 Citrone, 1 Pfd. locker geriebene Kartoffeln und zuletzt den Schnee der Eier hinzu (743). — Die Kartoffeln werden den Tag zuvor abgekocht, gereinigt und bis zum Gebrauch gut bedeckt.

Man bäckt den Teig in großen oder kleinen Formen (745).

765. Kirschkuchen.

Wie zur Apfeltorte (748) bäckt man einen Boden von feinem Mürbteig (499, 500), belegt ihn statt mit Apfelmus mit etwa einem Suppenteller voll ausgesteinten, abgetropften, mit Zucker vermischten Kirschen, macht vom übrigen Mürbteig ein Gitter darüber, bestreicht den Teig mit Ei, überstreut das Ganze mit Zucker und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze gar. — Den abgetropften Saft der Kirschen siedet man mit Zucker zu einem dicken Syrup ein, von dem man in jedes Gitter der ausgekühlten Torte ein wenig gießt.

Anstatt des Teiggitters kann man die Kirschen auch mit dem stark gesüßten, steifen Schnee von 4—6 Eiweiß überstreichen, mit Zucker besieben und bei gelinder Wärme die Schneekruste hellgelb backen.

Oder man rührt 4—6 Eier mit $^1/_2$ Quartier Zucker schaumig, giebt 1 Quartier süßen Schmant und 1 Löffel Reibbrod dazu, gießt die Masse über die Kirschen und bäckt den Kuchen schön goldbraun.

766. Schnell gebackener und wohlschmeckender Kuchen.

1 Quartier geschmolzene Butter wird zu Schaum gerührt, 1 Quartier Zucker, 4—5 Eier, 1 Quartier Kartoffelmehl und $^1/_2$ Quartier

Weizenmehl, 1 Spitzglas Rum oder Spiritus und die abgeriebene Schale 1 Citrone dazu gethan, die ganze Masse gut schaumig gerührt und in der Form $^3/_4$ Stunden gebacken (743).

767. Magdalenen-Kuchen.

1 Pfd. ausgewaschene Butter wird mit 1 Pfd. feinem Zucker schaumig gerührt, nach und nach mit 8 Eigelb, 1 Pfd. Moskauer Mehl, 3 Körnern fein gestoßenem Kardamom, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und zuletzt mit dem Schnee der Eiweiß vermischt (743). — Diesen Teig theilt man in 3 Theile und bäckt jeden in einer flachen, runden, mit zerlassener Butter und Reibbrod ausgestrichenen Form (743) gar. — Ist die 1. Platte ausgebacken, so legt man die heiße Form auf ein kaltes, nasses Handtuch; — der Kuchen löst sich dann sofort von der Form los und kann leicht ausgestürzt werden. Sobald auch die 2. Platte gebacken ist, bestreicht man die erste reichlich mit klarem Apfel- oder Pflaumensaft und stürzt die 2. darüber; ebenso verfährt man mit der 3. Portion des Teiges. Sind alle 3 Schichten über einander gethürmt, so läßt man den Kuchen erkalten und überzieht ihn mit einer Zuckerglasur (18).

768. Makronentorte.

1 Quartier Mehl schüttet man auf ein Backbrett, giebt 12 Loth in Stückchen geschnittene ausgewaschene Butter, 2 Eigelb und 1 Löffel Zucker dazu und knetet Alles zu einem geschmeidigen Teig, rollt denselben aus, formt eine runde Unterlage und legt sie auf das Backblech (743). Von einem wie in 820 bereiteten Makronenteig verrührt man ca. den 4. Theil mit einem zu Schaum geschlagenen Eiweiß und streicht die Masse gleichmäßig über die Mürbteigunterlage. Vom übrigen Teig formt man dünne Rollen oder Streifen, legt sie carreauförmig über die ganze Torte und bäckt dieselbe hellbraun. Erkaltet, belegt man die Torte mit verschiedenen Säften.

769. Mandelraute.

12 Eigelb werden mit $^1/_2$ Pfd. feinem Zucker sehr schaumig gerührt, nach und nach mit 8 Loth süßen und 8 Loth bittern geriebenen Mandeln (8), 6 Loth gesiebtem Reibbrod und dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt. — Man bäckt den Teig in einer Form in einem nicht zu heißen Ofen (743).

770. Mandeltorte.

$^1/_2$ Pfd. süße und 20 bittere Mandeln schält und trocknet man, schüttet sie auf ein mit weißem Papier bedecktes Blech, läßt sie in

einem nicht zu heißen Ofen hellbraun rösten und reibt sie dann fein. — 8 Eigelb und 2 ganze Eier rührt man mit 1 Pfd. feinem Zucker schaumig, giebt 1 Schote fein gestoßener Vanille (9), die feinen Mandeln, sowie ein knappes $^1/_2$ Quartier feines Weizenmehl dazu, rührt die Masse fast 1 Stunde, vermischt sie mit dem steifen Schnee der Eiweiß (743 und bäckt die Torte in einem ziemlich heißen Ofen ca. $^3/_4$ Stunden.

771. Manna-Kuchen.

10 Eigelb werden mit $^3/_4$ Quartier feinem Zucker schaumig gerührt, mit $^3/_4$ Quartier Mannagrütze, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, nach Belieben mit einer Handvoll süßen und 6 bitteren geriebenen Mandeln und dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt und in einer Form gebacken (743).

772. Masurek-Kuchen (russisch).

Ein flacher, etwa 1 cm starker, länglich viereckiger Kuchen, der mit einem schmalen Rande von demselben Teig umgeben und auf einem mit Butter bestrichenen Kuchenblech oder in einer flachen großen Kapsel von starkem, buttergetränktem Papier gebacken wird.

Man rührt $^1/_2$ Pfd. Butter zu Schaum, giebt allmälich $^1/_2$ Pfd. Zucker, 5 Eigelb, 4 Loth süße, 4 Loth bittere geschälte und geriebene Mandeln, den Schnee der Eiweiß und $^1/_2$ Pfd. Mehl dazu, gießt die Masse in die Form (s. o.), bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze hellbraun und überzieht ihn mit einem Zuckerguß (18).

2. Oder man treibt 8—10 hart gekochte Eigelb durch ein Haarsieb, mischt 2 rohe Eier, $^1/_2$ Pfd. feinen Zucker, $^1/_2$ Pfd. geklärte Butter, die abgeriebene Schale 1 Citrone und $^1/_4$ Pfd. feines Mehl hinzu, rührt Alles 1 Stunde, breitet den Teig, wie oben angegeben, dünn auf ein Blech aus, bäckt ihn bei mäßiger Hitze und verziert ihn mit einer Glasur und eingemachten Früchten.

3. Von $^1/_2$ Stof saurem Schmant, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Quartier Wein, 3 Eiern, der Säure und abgeriebenen Schale $^1/_2$ Citrone und $1^1/_4$ Pfd. Weizenmehl bereitet man einen Teig — an einem kühlen Ort, wirkt ihn flüchtig durch, läßt ihn 2 Stunden kalt stehen, rollt ihn zu einem länglich viereckigen, dünnen Kuchen aus, legt ihn auf ein Blech, bestreicht ihn mit Wein, streut grob gestoßenen Zucker und länglich geschnittene Mandeln darüber und bäckt ihn bei mittlerer Hitze gar (743).

773. Pflaumenkuchen (Zwetschen).

Man rührt $^3/_4$ Pfd. ausgewaschene Butter zu Schaum, legt $^1/_4$ Pfd. fein gesiebten Zucker, 2 Eidotter, 1 auf Zucker abgeriebene Citronenschale, 2 Eßlöffel Rum, 3 Eßlöffel kaltes Wasser und 1 Pfd.

Mehl dazu, arbeitet Alles tüchtig durch, rollt den Teig nicht zu dünn aus und legt ihn auf ein Backblech (12), — versieht ihn mit einem Rande, bestreut ihn leicht mit Reibbrod, belegt ihn dicht mit ausgekernten, in Hälften geschnittenen Pflaumen, die mit der Schale nach unten zierlich reihenweis darauf geordnet werden, siebt reichlich Zucker darüber, belegt die Zwetschen noch mit kleinen Butterflöckchen, bestreicht den Rand des Teiges mit Ei und schiebt den Kuchen sofort in den ziemlich heißen Ofen, da bei längerem Stehen die Feuchtigkeit der Früchte sich leicht in den Teig zieht und ihn verdirbt. Er bäckt ca. $^1/_2$ Stunde.

774. Punschtorte.

20 Eigelb werden mit $1^1/_2$ Pfd. feinem Zucker sehr schaumig gerührt, mit der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, 1 Pfd. gesiebtem Kartoffelmehl, $^3/_4$ Quartier Arak, zuletzt mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt (743) und bei nicht zu großer Hitze $^3/_4$ Stunden gebacken.

775. Rhabarber=Kuchen.

Etwa $^1/_2$ Stof geschälten, ganz fein geschnittenen Rhabarber dünstet man mit 12—16 Loth Zucker, einem Weinglas Wasser und der Schale $^1/_2$ Citrone weich, reibt die Masse durch ein feines Sieb und läßt sie erkalten. Inzwischen bäckt man einen Tortenboden von Mürbteig (746), bestreicht ihn mit dem Rhabarbermus, legt ein Teiggitter oder eine 2. Lage des Mürbteiges darüber, bestreicht ihn mit Ei und bäckt den Kuchen bei milder Hitze ca. $^1/_2$ Stunde.

Man bereitet diesen Kuchen auch mit einem Ueberguß wie die Apfeltorte in Nr. 748.

776. Sandtorte.

1 Pfd. ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach mit 10 Eigelb, 1 Pfd. feinem Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, 3 Löffel Rum oder Spiritus, $^3/_4$ Pfd. gesiebtem Kartoffelmehl und dem steifen Schnee der Eier vermischt, $^3/_4$—1 Stunde im Ofen gebacken (743).

Man bäckt den Kuchen in großen oder kleinen Formen (745).

777. Schichtkuchen (englisch Schnitt).

1 Pfd. ausgewaschene Butter wird mit 1 Pfd. feinem Zucker zu Schaum gerührt, nach und nach mit 16—20 Eidottern, 1 Schote gestoßener Vanille oder der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, 1 Pfd. Mehl und zuletzt mit dem steifen Schnee der Eier vermischt; dann rührt man die Masse so lange, bis sie Blasen wirft. Eine Form wird mit geklärter Butter ausgestrichen, der Boden mit Papier belegt, eine

$^1/_2$ fingerdicke Schicht von dem Teig hineingefüllt und im mäßig heißen Ofen hellbraun gebacken. Dann füllt man vorsichtig eine 2. eben so dicke Lage darauf, bäckt sie hellbraun und fährt so fort, bis der ganze Teig verbraucht ist. Damit der Kuchen von unten nicht zu braun wird, legt man bei jeder neuen Lage einen Ring mehr unter die Form. Der übrige Teig darf nie stehen, sondern muß beständig gerührt werden. — Ist die Torte ausgebacken und abgekühlt, wird sie aus der Form gestürzt, mit einer Glasur (18) überzogen und in Scheiben zu Chocolade oder Thee servirt.

778. Wallnußkuchen.

2 Pfd. Wallnüsse werden gereinigt und fein gerieben. 10 Eigelb rührt man mit 1 Pfd. Zucker schaumig, fügt die Wallnüsse und $^1/_2$ Quartier Mannagrütze hinzu, rührt Alles tüchtig durch (743), thut zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß dazu und bäckt den Kuchen in der Form bei mäßiger Hitze ca. $^3/_4$ Stunden.

779. Wallnußcrême=Torte.

Man bereitet einen Bisquitteig nach Nr. 754 oder 756 und bäckt davon 3—4 runde Böden in Größe der Schüssel. — Abgekühlt, schichtet man sie über einander, zwischen jede Lage eine dicke Schicht Wallnußcrême [(724), die nur mit 3—4 Tafeln aufgelöster Gelatine vermischt wird] streichend. Die oberste Bisquitschicht überzieht man mit einer Wasserglasur (18) und verziert die Torte, mit in geklärten Zuckersyrup getauchten, erkalteten Wallnußhälften und eingemachten Früchten.

780. Ein Schmantkuchen von süßem Schmant.

$^1/_4$ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, mit 2 Löffeln Zucker, 6 Eigelb, 15—20 geriebenen bitteren Mandeln (Kardamom oder Citronenschale) und 4 Eßlöffel Mehl vermischt. Zuletzt rührt man $^1/_2$ Stof zu Schaum geschlagenen Schmant und den steifen Schnee der Eier leicht hinein, füllt den Teig in eine mit ausgerolltem Mürbteig (499, 500) belegte Schmantkuchenform, bäckt ihn gar (743) und trägt ihn in der Form auf.

781. Wiener Schmantkuchen.

Die Hälfte des Mürbteiges Nr. 498 oder 500 rollt man ziemlich dünn aus, legt ihn auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Blech, bäckt ihn hellbraun und läßt ihn erkalten. — 1 Quartier Milch wird mit 1 Theelöffel Butter zum Kochen gebracht, $^3/_4$ Quartier Weizenmehl unter beständigem Rühren hinein geschüttet und so lange gebrüht, bis

die Masse sich von der Kasserolle löst, der Saft und die abgeriebene Schale 1 Citrone zugelegt und nach dem Erkalten mit 6—7 Eigelb, 1 Quartier saurem Schmant und zuletzt dem Schnee der Eiweiß gut vermischt. Diese Masse füllt man auf die erkaltete Mürbteigunterlage, die man zuvor mit Apfelscheiben belegt oder mit einem beliebigen Fruchtmus bestrichen hat, schiebt den Kuchen gleich in den Ofen, bäckt ihn schön braun und schneidet ihn erkaltet in viereckige Stücke.

782. Kleine Schmantkuchen.

Die Hälfte des Mürbteiges Nr. 498 oder 500 rollt man aus, sticht mit kleinen Schmantkuchenformen runde Böden aus, setzt sie mit den Formen auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Blech und bäckt diese Mürbteigunterlagen nur so lange in einem ziemlich heißen Ofen, bis sie hellbraun geworden (743). — 6 Eigelb rührt man mit 2—3 Eßlöffeln Zucker schaumig, giebt die abgeriebene Schale und die Säure 1 Citrone, 1 Quartier sauren Schmant, den man mit 3 Löffeln Weizenmehl oder Reibbrod vermischt hat und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse auf die erkalteten Mürbteigunterlagen so, daß die Formen höchstens zu $^3/_4$ gefüllt sind und bäckt sie, bis sie schön aufgegangen und bräunlich geworden. — Die Kuchen müssen in den Formen erkalten, bevor sie ausgenommen werden.

Noch viel zarter werden die Kuchen, wenn man statt des Weizenmehles Kartoffelmehl nimmt; nur muß man dieses zuletzt auf den Eiweißschaum aufsieben, dann hastig durchrühren, damit es sich nicht unten ansetzt und sogleich in den Ofen schieben.

783. Citronen-Kuchen.

Eine Form hat man wie in Nr. 781 mit Mürbteig belegt, — ihn gar gebacken und erkalten lassen. — $^1/_2$ Pfd. abgeklärte Butter wird zu Schaum gerührt, 10 Eigelb, $^1/_2$ Pfd. feiner Zucker, die abgeriebene Schale von 4 und die Säure von 3 Citronen hinzugefügt, die ganze Masse tüchtig schaumig gerührt und zuletzt mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Diese Masse thut man auf den Mürbteig, schiebt den Kuchen sofort in den Ofen und bäckt ihn schön bräunlich.

784. Handschkuchen.

$^1/_2$ Quartier Eigelb wird mit $^1/_2$ Quartier Zucker, $^1/_2$ Quartier süßem Schmant und einem beliebigen Gewürz schaumig gerührt und mit so viel Mehl vermischt, daß es ein sehr fester Teig wird (ca. 3 Quartier). Dann rollt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet

ihn mit einem Kuchenrade in 2—3 fingerbreite, 1½ fingerlange Streifen, macht in der Mitte einen zolllangen Einschnitt, durch den man das eine Ende schlingt und bäckt die Kuchen in Nierenfett (502).

785. Hirschhörner.

4 Eier klopft man gar, rührt 6 Eßlöffel geschmolzene Butter, ½ Quartier süßen Schmant, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale 1 Citrone, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. fein gestoßene süße und einige bittre Mandeln und so viel Mehl, daß man den Teig ausrollen kann (ca. 1 Pfd.) hinzu, bearbeitet ihn tüchtig, damit er sehr geschmeidig wird, rollt ihn etwas aus, schneidet ihn in Streifen, formt fingerdicke Rollen, biegt sie krumm, kerbt sie an beiden Enden mehrmals ein und kocht sie in Nierenfett (502).

786. Mohrenköpfe.

12 Eigelb rührt man mit ½ Pfd. Zucker zu dickem Schaum, giebt den steifen Schnee von 8 Eiweiß und ½ Pfd. feines Weizenmehl dazu, setzt mit einem Dessertlöffel kleine runde Häufchen auf ein mit Wachspapier belegtes Blech, bäckt sie bei guter Hitze gar, setzt je 2 mittelst eines dünn aufgestrichenen Fruchtmuses zusammen, taucht sie mit einer Gabel in gekochte Chocoladenglasur (18) und läßt sie trocknen.

787. Spritzkuchen.

1 Quartier Wasser bringt man mit ⅛ Pfd. Butter, einem Stückchen Zimmt, einer Prise Salz und 3 Loth Zucker zum Kochen, schüttet dann ¼ Pfd. Weizenmehl und ¼ Pfd. Kartoffelmehl oder auch nur ½ Pfd. (1 Quartier) Weizenmehl hinein und rührt dies über dem Feuer zu einem steifen Teig ab, bis sich derselbe von der Kasserolle ablöst. — Sobald er vom Feuer kommt, vermischt man ihn mit 2 ganzen Eiern, läßt ihn auskühlen, nimmt den Zimmt heraus, schlägt nach und nach 3 Eigelb und 3 ganze Eier hinzu, verrührt Alles zu einem geschmeidigen, nicht zu dünnen Teig, läßt Nierenfett oder russische Butter in einer breiten Kasserolle siedend heiß werden (21), füllt jedesmal 1 reichlichen Eßlöffel voll Teig in eine Kuchenspritze, die mit einer sternförmigen Dille versehen ist und die man zuerst in die heiße Butter taucht, spritzt auf einen in die heiße Butter getauchten Papierbogen die Kuchen in Form von Kränzen, läßt sie von dem Papier in die heiße Butter gleiten und bäckt sie darin unter fortwährendem Schütteln der Kasserolle auf beiden Seiten schön goldbraun, nimmt sie mit der Gabel heraus, läßt sie auf einem, mit Löschpapier bedeckten Sieb ablaufen, bestreut sie mit feinem Zucker und

Zimmt, oder überzieht sie mit einer Glasur von Zucker, Wasser und Citronensäure (18). — Da die Spritzkuchen beim Backen sehr auflaufen, darf man nur wenige zur Zeit in die heiße Butter einlegen.

788. Spritzkuchen im Ofen gebacken.

$^1/_2$ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach mit 4—5 Eidottern, 12 Loth feinem Zucker, einer Prise Salz und feinem Zimmt, der abgeriebenen Schale und dem Saft $^1/_2$ Citrone und zuletzt mit $^1/_2$ Pfd. Mehl gut vermischt. Dann füllt man die Masse löffelweise in die Kuchenspritze (787), spritzt Ringe auf die mit Butter bestrichene Blechplatte und bäckt die Kuchen bei guter Hitze auf beiden Seiten dunkelgelb. Für ca. 6 Personen.

789. Spritzkuchen mit Obstmus.

1 Pfd. ausgekernte Kirschen, Pflaumen oder feine Aepfel kocht man mit $1^1/_2$ Quartier weißem Wein, Zucker und Citronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb, bringt das flüssige Mus wieder zum Kochen und verrührt es mit 1 Quartier feinem Mehl oder Reibbrod über gelindem Feuer zu einem steifen Brei, bis sich derselbe von der Kasserolle löst. 6—8 Loth Butter rührt man zu Schaum, giebt 6 Eier, 3 Eidotter, den Obstbrei und Zucker nach Geschmack dazu, rührt Alles tüchtig durch, spritzt kleine Kränzchen in die Butter und bäckt sie wie in Nr. 787.

790. Windbeutel.

1 Quartier Milch wird mit 4 Loth ausgewaschener Butter aufgekocht, 1 nicht ganz volles Quartier Mehl hineingeschüttet und die Masse so lange auf dem Feuer gerührt, bis sie sich von der Kasserolle löst. Abgekühlt, verrührt man sie nach und nach mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb, würzt sie mit 1 Prise Salz, 1 Theelöffel Zucker und der abgeriebenen Schale 1 Citrone oder 6 fein geriebenen bitteren Mandeln, giebt zuletzt eine gute Messerspitze pulverisirtes Hirschhornsalz dazu, rührt Alles tüchtig durch, sticht mit einem Eßlöffel etwa eigroße Häufchen auf ein präparirtes Blech und bäckt die Windbeutel im recht heißen Ofen ziemlich rasch braun. Die erkalteten Windbeutel schneidet man an der Seite auseinander und füllt sie mit Schmantschaum. — Für 8—10 Personen.

791. Einfache Pfefferkuchen.

5 Pfd. Syrup, 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 5 Loth pulv. Pottasche, 1 Loth Zimmt, 12 Körner Kardamom, 24 Körner Pfeffer

und Gewürz, 1 Loth Coriander, 3 Loth Pomeranzenschalen, die abgeriebene Schale 1 Citrone, 6 Pfd. Mehl.

Alles Gewürz wird fein gestoßen, die Pomeranzenschalen in Wasser weich gekocht, vom inneren weißen Pelz befreit und ganz fein würfelig geschnitten. Der Syrup wird mit der Butter und dem Zucker aufgekocht, alles feine Gewürz und die Pomeranzen hineingethan, die Kasserolle vom Feuer genommen, das Mehl in die heiße Masse gerührt, das mit 2 Löffeln kaltem Wasser aufgelöste Hirschhornsalz hinzugefügt und nun wird die Masse tüchtig bearbeitet, (so lange sie noch heiß ist, mit dem Löffel stark geklopft, dann mit den Händen geknetet), bis der Teig ganz kalt und blank ist und nicht mehr an den Fingern klebt. Das Klopfen bedarf starker Kräfte und muß $^1/_2$ Stunde ununterbrochen fortgesetzt werden. Dann nimmt man den Teig aus der Kasserolle und stellt ihn, gut zugedeckt in einer Schüssel an einen warmen Ort, wo er 5—14 Tage aufbewahrt werden kann.

Will man die Pfefferkuchen backen, so rollt man den Teig beliebig dünn aus, sticht mit allerlei Formen kleine Kuchen aus, setzt sie auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Blech, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, verziert sie mit einem Stückchen Mandel und bäckt sie bei sehr gelinder Wärme gar.

792. Kleine feine Pfefferkuchen.

3 Pfd. Syrup, $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. Zucker, 26 Loth abgeklärte Butter, 6 Loth Pomeranzenschale, 8 Loth Mandeln, 15 Körner Kardamom, $^1/_2$ Theelöffel feinen Zimmt, 3 Nelken, 1 Loth Coriander, 1 Prise Salz, $^1/_2$ Theelöffel Pfeffer und Gewürz, $3^1/_2$—4 Pfd. Mehl, 3 Loth Pottasche oder Hirschhornsalz.

Die Pottasche verrührt man mit 1—2 Löffeln Rum oder Spiritus und stellt sie gut zugedeckt einige Stunden bei Seite, damit sie sich gut auflöst. Die Mandeln werden geschält, fein gehackt oder durch die Mandelreibe getrieben; die Pomeranzenschalen werden fein würfelig geschnitten (791), — alle Gewürze fein gestoßen. — Der Syrup wird mit dem Zucker und der Butter aufgekocht, Mandeln, Pomeranzenschalen, alles feine Gewürz, das Mehl und die Pottasche, wie in Nr. 791 angegeben, hinzugefügt, die Masse dann tüchtig bearbeitet und für einige Tage oder 1—2 Wochen an einen warmen Ort gestellt. — Beim Mehlzuschütten muß man vorsichtig sein; ist das Mehl trocken, so genügen $3^1/_2$ Pfd.; der Teig hat die rechte Festigkeit, wenn er nicht an den Fingern klebt.

Will man die Kuchen backen, so rollt man den Teig möglichst dünn aus, sticht ihn mit allerlei kleinen Formen aus, bestreicht die Kuchen mit zerklopftem Ei und bäckt sie bei sehr gelinder Wärme schön knusperig.

793. Weicher Pfefferkuchen.

3 Pfd. Syrup oder Honig, 1 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Mandeln, 3 Pfd. Mehl, 6 Eier, 3 Loth Pottasche, 4 Loth Hefe, 1 Theelöffel feinen Zimmt, 1 Theelöffel Kräutnelken, beides fein gestoßen, von 1 Apfelsine und 1 Citrone die fein geschnittene Schale, 1/4 Pfd. fein gehackte Rosinen und 6 Loth Pomeranzenschale, die weich gekocht, vom inneren weißen Pelz befreit und ganz fein würfelig geschnitten oder gehackt werden.

Der Syrup wird gewärmt, die in warmem Wasser aufgelöste Pottasche und Hefe zugelegt, die mit dem Zucker und den Gewürzen gehörig durchgerührten Eier und das Mehl hinzugethan und das Ganze tüchtig durchgeklopft. — Diese Masse gießt man in eine längliche Pfanne mit hohen Rändern, die zuvor mit weißem Papier ausgelegt und mit Butter bestrichen ward, stellt sie bis zum andern Tage in die Nähe eines warmen Ofens oder mit Unterlage auf die Pliete, bestreicht sie dann mit Ei, belegt sie mit den gespaltenen Mandeln und läßt den Kuchen 2 Stunden in einem heißen Ofen backen.

794. Weißer Nürnberger Pfefferkuchen.

6 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 2 Loth Pottasche, 1 Löffel Rosenwasser, 3/4 Pfd. Mandeln, 5 Loth candirte Pomeranzenschale, 5 Loth Succade, 1/2 Theelöffel Zimmt, 10 Körner Kardamom.

Die Mandeln werden geschält, länglich geschnitten oder gröblich gehackt und im lauwarmen Ofen gelblich geröstet; die Pottasche wird mit dem Rosenwasser verrührt und zugedeckt bei Seite gestellt; Succade und Pomeranzen werden fein würfelig geschnitten, das Gewürz fein gestoßen. — Nun rührt man die Eier mit dem Zucker sehr schaumig, giebt die Gewürze, Pomeranzen, Succade, das Mehl und die Pottasche und zuletzt die abgekühlten Mandeln zur gut schaumigen Masse. Dann belegt man ein Backblech mit Oblaten, streicht die Masse etwa fingerdick darauf, läßt sie bei gelinder Hitze langsam gar backen und zerschneidet sie noch warm in länglich viereckige Stücke.

795. Thorner Pfefferkuchen.

1 Pfd. Honig, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. gebeuteltes Roggen- oder Weizenmehl, 1 Pfd. Mandeln, 1/2 Loth Zimmt, 1/2 Loth Kardamom, 12 Kräutnelken, 12 Körner weißer Pfeffer, 1/2 geriebene Muscatnuß, 2 Loth Pottasche.

Die Pottasche wird mit 1—2 Löffeln Rum aufgelöst, die Mandeln werden geschält und in längliche Scheibchen geschnitten und alles Gewürz wird fein gestoßen. Der Honig wird mit dem Zucker klar gekocht,

lauwarm gerührt, die Gewürze, Mandeln, das Mehl und die Pottasche hinzugefügt, das Ganze tüchtig verarbeitet, so daß ein lockerer, nicht zu dünner Teig entsteht, den man eine Nacht in der Wärme aufgehen läßt und dann einige Stunden kalt stellt. Er wird fingerdick ausgerollt, auf einem mit Wachspapier belegten Blech im nicht zu heißen Ofen gebacken, lauwarm in länglich viereckige Stücke geschnitten, die man mit einem Guß aus Zucker, Eiweiß und Citronensaft bestreicht (18).

796. Baseler Leckerli.

2 Pfd. Honig, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mandeln, 2 Citronen, $^1/_4$ Pfd. Succade, $^1/_4$ Pfd. candirte Orangenschale, $^1/_2$ Loth Nelken, 2 Loth Zimmt, 1 geriebene Muscatnuß, 3 Loth Pottasche, 1 Spitzglas Rum oder Spiritus, $2^1/_2$ Pfd. Mehl.

Die Pottasche wird im Rum aufgelöst, zugedeckt bei Seite gestellt; die Mandeln werden geschält und fein gehackt, Succade und Orangenschale fein würfelig geschnitten, alles Gewürz fein gestoßen. Der Honig wird mit dem Zucker aufgekocht, alle genannten Ingredienzien hinzugefügt, die Kasserolle vom Feuer genommen, das Mehl und die Pottasche dazu gerührt, der Teig nach Nr. 791 tüchtig bearbeitet und einige Tage warm gestellt. Dann rollt man ihn $^1/_2$ cm dick aus, sticht kleine runde Kuchen aus, bäckt sie bei gelinder Wärme auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett, bürstet sie ab, glasirt sie mit einem aus Staubzucker und Wasser gekochten Syrup (18) und läßt sie einige Minuten übertrocknen.

797. Pflastersteine.

1 Pfd. Honig, $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_4$ Pfd. Succade, 1 Theelöffel Zimmt, die abgeriebene Schale 1 Citrone, 6 Gewürznelken, 2 Loth Hirschhornsalz, 2 Pfd. Mehl.

Das Hirschhornsalz wird mit 3 Eßlöffeln Wasser ausgerührt, die Succade fein würfelig geschnitten, das Gewürz fein gestoßen. Der Honig wird mit dem Zucker aufgekocht; sobald er lauwarm geworden, schüttet man alle Zuthaten hinein, zuletzt das Mehl und Hirschhornsalz. Dann knetet man die Masse zu einem glatten festen Teig, formt etwa wallnußgroße Kugeln und bäckt sie auf einem leicht mit Speck abgeriebenen Blech in ca. $^1/_2$ Stunde im mäßig heißen Ofen gar. Abgekühlt, überzieht man die Pflastersteine mit einer Eiweiß- oder Chocoladeglasur (18).

798. Pumpernickel.

$1^1/_4$ Pfd. kurisches Mehl, 1 Pfd. Zucker, $^3/_4$ Pfd. nur mit einem Tuche abgewischte, grob gehackte oder in Streifen geschnittene Mandeln, $^1/_4$ Pfd. in Streifen geschnittene Succade, 3 ganze zerklopfte Eier,

1 Loth Hirschhornsalz, das man in 1/2 Quartier kaltem Wasser aufgelöst, werden gut durcheinander gearbeitet und geknetet, — zu langen Rollen geformt, auf einem mit Speck abgeriebenen Backblech, mit Eigelb bestrichen, gar gebacken und noch warm in fingerlange Stücke geschnitten, die man nochmals im lauwarmen Ofen überbacken läßt.

799. Braune Pfeffernüsse.

1 Pfd. Syrup wird mit 12 Loth Zucker und 12 Loth Butter durchgekocht und zum Auskühlen bei Seite gestellt. 2 Loth Pottasche werden in ein wenig Milch aufgelöst, 2—3 Eier werden stark geklopft, 1/2 Theelöffel Nelken, 1/2 Theelöffel Kardamom, fein gestoßen. — Alles dieses zum lauwarmen Syrup gegeben und die Masse mit 2 Pfd. Weizenmehl tüchtig bearbeitet (791) und 8—14 Tage an einem warmen Ort aufbewahrt. Dann formt man kleine runde Kugeln und bäckt sie auf einer Platte bei ziemlicher Hitze recht spröde.

800. Weiße Pfeffernüsse.

4—5 ganze Eier werden mit 1 Pfd. feinem Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone, 2 Messerspitzen weißem feinem Pfeffer, Zimmt und Kardamom (nach Belieben eine Prise Muscatblüthe), 2 Loth in Milch aufgelöster Pottasche schaumig gerührt, mit 1 Pfd. Mehl zu einem ziemlich festen Teig gut vermischt, zu Pfeffernüssen geformt (799) und im ziemlich heißen Ofen spröde gebacken.

801. Weiße feine Pfeffernüsse.

4 ganze Eier und 4 Eigelb werden mit 1 Pfd. feinem Zucker schaumig gerührt, mit 1/2 Pfd. geschälten, durch die Mandelreibe getriebenen Mandeln, 1/8 Pfund fein würfelig geschnittener Succade, 1/8 Pfd. candirter Pomeranzenschale, 1/2 Theelöffel Zimmt, 1/2 Theelöffel Nelken oder weißem Pfeffer (auch Ingwer oder Kardamom) und mit 1 Pfd. Mehl vermischt und tüchtig geklopft. Dann setzt man haselnußgroße Häufchen auf's Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze gar.

B. Feines Backwerk.

802. Baisers.

Man schlägt 6—8 Eiweiß (die vorher möglichst kalt, am besten auf Eis gestanden haben) zu einem sehr steifen Schaum, klopft 1 Pfd. fein gesiebten Zucker leicht hinein, würzt sie mit der Schale und dem

Saft 1 Citrone oder 2 Löffel Orangenblüthenwasser und rührt sie zu einem steifen Schaum (11).

Besser ist es, die sehr kalten Eiweiß, den Zucker und die Citronensäure, sowie die abgeriebene Schale derselben durch beharrliches Rühren nach einer Seite hin zu einem steifen Schaum zu bringen. — Dann legt man wallnußgroße Häufchen davon auf ein mit Papier belegtes, mit Speck abgeriebenes und mit feinem Mehl bestreutes Blech, besiebt sie mit feinem Zucker, läßt sie in einem lauwarmen Ofen 4—5 Stunden trocknen und löst sie vorsichtig mit einem Messer ab.

Der Ofen muß noch so warm sein, daß ein hineingelegtes Papier nach 5 Minuten etwas gelblich wird.

803. Gefüllte Baisers.

Von den fertig gebackenen Baisers (802) schabt man an der unteren Seite etwas Teig aus, füllt sie mit Schmantschaum, der mit Vanille oder Obstmarmelade zugerichtet ist, und giebt immer 2 Baisers zusammen, nachdem man die Ränder mit Eiweiß bestrichen hat.

804. Eis-Baisers.

Man bäckt Baisers nach Nr. 802, schabt den Teig an der unteren Seite etwas aus, läßt sie auch auf der verkehrten Seite im Ofen völlig austrocknen, füllt die Baiserschalen unmittelbar vor dem Anrichten mit einem beliebigen Eis und setzt je 2 zusammen, wie in Nr. 803.

805. Bisquit-Plätzchen.

10 Eigelb rührt man mit 1/2 Pfd. feinem Zucker schaumig, rührt ein knappes Quartier Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und den steifen Schnee von 6 Eiweiß hinzu, legt kleine Häufchen auf ein präparirtes Blech (743) und bäckt sie im mäßig heißen Ofen schön gelb. — Man kann sie auf der flachen Seite mit Saft bestreichen und je 2 zusammen thun.

806. Löffel-Bisquits.

Man schlägt 8 Eier mit 3/4 Pfd. fein gesiebtem Zucker in einer Kasserolle über kleinem Feuer zu dickem Schaum, zieht die Kasserolle vom Feuer, klopft die Eiermasse, bis sie sehr schaumig und ganz kalt geworden, giebt die abgeriebene Schale 1 Citrone und 3/4 Pfd. sehr feines Mehl unter fortwährendem Rühren dazu, dressirt die Masse in Form von Löffelbisquits auf ein mit Speck abgeriebenes Blech, bestäubt die Bisquits mit feinem Zucker und bäckt sie bei nicht zu großer Hitze goldgelb.

Oder man rührt 8 Eigelb mit 12 Loth Staubzucker sehr schaumig, giebt die abgeriebene Schale 1/2 Citrone dazu, vermischt die Masse mit dem steifen Schnee der Eiweiß und siebt zuletzt behutsam das Mehl (3/4 Pfd.) dazu, formt dann sofort die Löffelbisquits und bäckt sie wie oben.

807. Chocoladeplätzchen.

Eine Tafel Chocolade wird zerrieben und mit 1/2 Pfd. fein gesiebtem Zucker gemischt; dann schlägt man 4—5 Eiweiß zu einem steifen Schaum, schüttelt allmälich und recht locker den Zucker mit der Chocolade zu. Je lockerer und leichter der Zucker beigeklopft wird, desto besser werden die Plätzchen. Auf eine Platte (743) legt man mit einem Löffel Häufchen von der Größe einer Pfeffernuß und läßt sie in einem gelind warmen Ofen langsam backen.

808. Dütchen mit Schmantschaum.

7 Eigelb werden mit 1/4 Pfd. Zucker und der abgeriebenen Schale 1 Citrone zu Schaum gerührt, mit 1 1/2 Quartier süßem Schmant und 1/2 Pfd. (1 Quartier) feinem Mehl vermischt und im Eisen (ähnlich dem Waffeleisen), das man mit, in ein Läppchen gebundener Butter ausstreicht, über hellem Feuer hellbraun gebacken (647). Die Kuchen können nach dem Herausnehmen glatt bleiben oder in Form einer Rolle oder Düte zusammengerollt werden, was am schnellsten geschieht, wenn man sich von Holz eine Form dazu schneiden läßt. Die Düten oder Rollen werden mit Schmantschaum, der mit Vanille oder Himbeersaft vermischt ist, gefüllt.

809. Hobelspäne.

5—6 ganze Eier werden mit 1/2 Pfd. Zucker und 1/2 Pfd. Mehl tüchtig gerührt, messerrückendick auf ein Backblech (743) gestrichen, mit fein gehackten Mandeln und Citronenschale überstreut und bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken. Dann zerschneidet man sie noch im Ofen in 2 fingerbreite Streifen, die man behutsam von dem Blech löst und um ein rundes Holz wickelt, so daß sie die Form von Hobelspänen erhalten, schiebt sie rasch wieder herunter, legt sie in eine Schüssel und läßt sie an einem warmen Ort stehen bis zum Aufgeben, denn durch das Auskühlen würden sie zähe werden.

810. Hobelspäne.

1/2 Pfd. süße und einige bittre Mandeln werden geschält und mit 2—3 Eiweiß gestoßen (8) oder durch die Mandelreibe getrieben, mit dem Saft von 2 Citronen und 1/2 Pfd. feinem Zucker verrührt und

auf Oblatenstreifen gestrichen. Diese läßt man eine Nacht stehen, schneidet sie dann in fingerlange und 2 Finger breite Streifen, bäckt sie im gelind warmen Ofen hellgelb und biegt sie noch warm über ein rundes Holz.

811. Oblaten.

$^1/_2$ Pfd. ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, giebt nach und nach 5 Eier, $^1/_2$ Pfd. feinen Zucker, 1 Theelöffel Zimmt, $^1/_2$ Pfd. (1 Quartier) Mehl dazu, füllt 1 Löffel von dem Teig in das erhitzte, ausgestrichene (647) Oblateneisen, klappt das Eisen vorsichtig fest zusammen und bäckt die Oblaten über hellem Feuer von beiden Seiten hellbraun.

812. Oblaten.

Von 4 Eiern, $^1/_4$ Pfd. feinem Zucker, 1 Quartier süßem Schmant, einer Prise Salz, einem beliebigen Gewürz und $^1/_2$ Pfd. Mehl macht man einen dünnflüssigen Teig (811), aus dem man dünne, hellbraune Oblaten bäckt. Hat man alle fertig gebacken, so bestreicht man je 2 mit weicher, frischer Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder Vanille, legt sie mit den bestrichenen Seiten auf einander, drückt sie fest zusammen und servirt sie kalt zum Thee 2c.

813. Anis-Plätzchen.

6 Eier klopft man stark, rührt sie mit $^1/_2$ Pfd. Zucker, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und $1^1/_2$ Loth gestoßenem Anis recht schaumig, giebt allmälich $^3/_4$ Pfd. feines Mehl dazu, setzt mit einem Löffel kleine Häufchen auf's Blech (743), läßt sie etwas stehen, drückt sie mit dem Löffelrücken zu kleinen runden Kuchen und bäckt sie bei gelinder Hitze hellgelb.

814. Galanterie-Plätzchen.

12 Loth ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum (743), giebt 2 Eigelb, 12 Loth feinen Zucker, 4 Loth süße und einige bittere geriebene Mandeln und zuletzt 20 Loth Mehl dazu. Der Teig wird nicht zu dünn ausgerollt, mit einem Weinglase kleine Plätzchen davon ausgestochen und auf einer Platte in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb gebacken.

815. Leichte Plätzchen.

5 ganze Eier und 5 Eigelb klopft man stark und rührt sie mit 1 Pfd. Zucker gar, legt dann $^3/_4$ Pfd. Weizenmehl, $^1/_4$ Pfd. Kartoffelmehl und zuletzt den Schaum von 5 Eiweiß und Gewürz nach Geschmack

hinzu. Mit einem Theelöffel legt man auf eine Platte (743) kleine Häufchen, die man mit fein gehackten Mandeln oder Streuzucker bestreut.

816. Plätzchen, die schnell zu bereiten sind.

6 Eier rührt man mit 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, der abgeriebenen Schale 1 Citrone oder etwas Kardamom tüchtig durch, legt mit dem Theelöffel kleine Häufchen auf eine präparirte Platte (743) und bäckt sie hellgelb.

817. Kleine Schnittkuchen.

Man rührt 1/2 Pfd. ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt 3 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker und 1/2 Pfd. Mehl dazu, rührt Alles tüchtig durch, gießt 1 Spitzglas Rum dazu, würzt das Ganze mit der abgeriebenen Schale 1/2 Citrone, vermischt die gut schaumig gerührte Masse mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß, gießt sie auf ein mit Speck abgeriebenes Blech, bestreut sie mit länglich geschnittenen Mandeln, bäckt sie hellbraun und schneidet den Kuchen, so lange er noch warm ist, in länglich viereckige Stücke.

818. Sandkuchen.

1 Pfd. ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt (743), 1/2 Pfd. gesiebter Zucker, 1 Eigelb und 1 1/2 Pfd. Mehl hinzugefügt, Alles gut durchgearbeitet, der Teig ausgerollt, mit einem Glase oder einer Form runde kleine Kuchen ausgestochen, auf einem mit Speck abgeriebenen Blech mit zerklopftem Ei bestrichen, mit fein gehackten Mandeln bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb gebacken.

819. Tausendjahrsplätzchen.

1 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt und mit 1 Ei, 1/2 Pfd. Zucker, 3/4 Pfd. Weizenmehl, 3/4 Pfd. Kartoffelmehl und der abgeriebenen Schale 1/2 Citrone oder ein wenig Kardamom zusammengeknetet, ausgerollt, mit einem Weinglas oder einer Form ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit fein gehackten Mandeln bestreut und in einem heißen Ofen gebacken. Die Kuchen müssen nur hellgelb werden.

820. Makronen.

1 Pfd. süße und 2—3 Loth bittre Mandeln werden geschält (8), auf dem Ofen ein wenig übertrocknet und durch die Mandelreibe getrieben.

Dann klopft man 4—5 Eiweiß (1/2 Quartier) zu steifem Schaum, rührt 1 Pfd. feinen Zucker leicht hinein, giebt die Mandeln dazu und rührt die Masse recht schaumig. Mit einem Theelöffel sticht man kleine Häufchen ab, formt sie mit den Händen, die man mit ein wenig Wasser anfeuchtet, zu runden oder länglich runden Kugeln, setzt sie auf das Blech (743) oder Papier, drückt sie mit dem naßgemachten Finger breit, wodurch sie glänzend werden, und bäckt sie bei gelinder Wärme ca. 1/2 Stunde, bis sie sich goldgelb gefärbt haben.

Die Mandeln können auch mit dem Eiweiß gestoßen und dann mit dem Zucker recht schaumig gerührt werden. — Nach Belieben würzt man sie auch mit der abgeriebenen Schale und dem Saft 1 Citrone.

821. Bittere Makronen.

1/2 Pfd. süße und 1/2 Pfd. bittere Mandeln (oder 3/4 Pfd. süße und 1/4 Pfd. bittere), 4—5 Eiweiß und 1 1/2 Pfd. Zucker werden nach Nr. 820 vermischt und wie dort angegeben, gebacken.

822. Chocolade-Makronen.

1 Pfd. Mandeln werden mit einem Tuche sauber abgewischt und ungeschält gerieben. Dann schlägt man 8 Eiweiß zu steifem Schaum, rührt 1 1/2 Pfd. Zucker, 2 Tafeln (1/2 Pfd.) geriebene Chocolade und die Mandeln hinzu und verfährt im Uebrigen nach Nr. 820.

Oder man schält 1 Pfd. süße und 2—3 Loth bittere Mandeln und stößt sie mit 3—4 Eiweiß im Mörser, verrührt sie mit 1/2 Pfd. geriebener Chocolade, 1 Pfd. Zucker und 3 zu Schaum geschlagenen Eiweiß, setzt wallnußgroße Häufchen davon auf das Blech, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie bei sehr gelinder Hitze.

823. Nuß-Makronen.

1 Pfd. ausgekernte Haselnüsse werden auf einem Backblech in einem nicht zu warmen Ofen etwas getrocknet, dann auf ein Tuch geschüttet, durch Hin- und Herreiben mit demselben von der braunen Schale möglichst befreit und durch die Mandelreibe getrieben. 4 bis 5 Eiweiß klopft man zu Schaum, rührt 1 Pfd. fein gesiebten Zucker und zuletzt die geriebenen Nüsse dazu, formt und bäckt sie wie die Makronen in Nr. 820.

824. Nußplätzchen.

1 Pfd. ausgekernte Haselnüsse werden wie oben getrocknet, von der Schale möglichst befreit und fein gerieben. 3 ganze Eier und 3 Eigelb werden mit 1 Pfd. Zucker gut schaumig gerührt und mit

2 Eßlöffeln Reibbrod und der feinen Nußmasse gut vermischt. Dann sticht man mit dem Theelöffel kleine Häufchen auf ein mit Speck abgeriebenes Blech und bäckt die Plätzchen schön goldgelb.

825. Mandelhäufchen.

1 Pfd. süße Mandeln werden gereinigt, mit kaltem Wasser gespült, in einem Tuch trocken gedrückt, der Länge nach fein geschnitten und in einem gelind warmen Ofen nachgetrocknet; dann schlägt man 4 Eiweiß zu Schaum, klopft 1 Pfd. fein gesiebten Zucker leicht hinein, legt die Mandeln dann zu, setzt auf eine mit Speck bestrichene Platte kleine Häufchen, schiebt die Platte in einen ziemlich heißen Ofen und läßt die Häufchen nicht lange backen. Man muß sie auf der Platte etwas abkühlen lassen, bevor man sie abnimmt, weil sie sonst zerbröckeln.

826. Kleine Mandelplätzchen.

$^1/_2$ Pfd. ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, giebt 1 Pfd. mit Rosenwasser gestoßene Mandeln (8), 1 Pfd. Weizenmehl und $^1/_2$ Pfd. Zucker dazu, legt mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf eine Platte (743) und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb.

827. Gebrannte Mandeln.

1 Pfd. harten Hutzucker läßt man mit einem reichlichen $^1/_2$ Quartier Wasser klar kochen, schüttet 1 Pfd. schöne große süße Mandeln, die man zuvor mit einem Tuch etwas abgerieben, hinein und rührt sie mit einem eisernen Spatel so lange über dem Feuer um, bis sie den Zucker aufgenommen haben und zu knacken beginnen. Dann nimmt man sie vom Feuer, streut $^1/_2$ Loth feinen Zimmt oder etwas gestoßene Vanille darüber, setzt die Kasserolle nochmals auf's Feuer und rührt die Mandeln so lange, bis sie ganz trocken gebrannt sind. Dann stellt man sie bei Seite und läßt sie mit einem Tuch bedeckt auskühlen, wodurch sie schön glänzend werden.

828. Marzipan.

1 Pfd. gute süße und 10—15 bittere geschälte und abgetrocknete Mandeln reibt man möglichst fein, vermischt sie mit 1 Pfd. fein gesiebtem Zucker, legt sie in eine Kasserolle, giebt 4—5 Eßlöffel Rosenwasser dazu und rührt Alles auf dem Feuer so lange, bis es eine dicke Masse wird und sich von der Kasserolle löst. Etwas abgekühlt, rollt man sie auf einem mit feinem Zucker bestreuten Backbrett $^1/_2$ bis 1 Finger dick aus, sticht verschiedene Formen aus, bäckt sie auf einem

mit Papier oder Oblaten belegten Blech nur einige Minuten in einem sehr ausgekühlten Ofen und überzieht sie mit einer beliebigen Glasur (18).

829. Schmantbonbons.

Man kocht $^1/_2$ Stof süßen Schmant auf, legt $^1/_2$ Stof feinen Zucker, $^1/_2$ Pfd. süße und 20 bittere geschälte und fein geriebene Mandeln, sowie $^1/_2$ Schote fein gestoßene Vanille dazu und kocht die Masse unter fortwährendem Rühren so lange, bis sie breiartig geworden. Nachdem eine flache Schüssel mit Mandelöl bestrichen worden, gießt man den Brei darauf und schüttelt die Schüssel etwas hin und her, damit die Schmantmasse sich gleichmäßig vertheilt. Halb erkaltet, schneidet man sie in längliche Stücke und läßt sie vollends erkalten, ehe man sie von der Schüssel nimmt.

830. Weiße Zuckernüsse.

3 Eiweiß rührt man mit $^1/_2$ Pfd. feinem Staubzucker so lange, bis die Masse ganz steif und schaumig ist (ca. $^1/_2$ Stunde) und giebt allmälich die Säure $^1/_4$—$^1/_2$ Citrone dazu. Nun legt man auf eine Platte (743) mit einem Theelöffel kleine Häufchen, verziert sie in der Mitte mit einer Kranzbeere und trocknet sie dann einige Stunden im Ofen. Sie müssen weiß bleiben.

831. Rothe Zuckernüsse.

Man behandelt und bearbeitet den Teig ganz ebenso, wie in vorstehendem Recept, und färbt ihn durch Himbeeren- oder Kirsch-Syrup, klare Schwarzbeeren oder Kluckwa.

832. Wiener Zelten.

5 ganze Eier werden mit $^3/_4$ Pfd. gesiebtem Zucker, $^3/_4$ Pfd. Weizenmehl, Kardamom nach Geschmack, auch einigen grob geschnittenen Mandeln, eine gute Weile nach einer Seite gerührt (743). Sollte das Mehl nicht gehörig quellen, so giebt man noch 1 reichlichen Löffel voll Mehl dazu, legt die Kuchen alsdann mit einem Dessertlöffel auf eine Kuchenplatte und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen, da sie weiß bleiben müssen.

XVII. Abtheilung.

Verschiedene Arten Brod.

833.

Ueber das Backen.

Soll das Gebäck gelingen, so muß das Mehl (s. u.) trocken und warm sein, (am besten durch längeres Stehen an einem warmen Orte) jedoch nicht heiß, weil die Hefe dadurch verbrüht werden und der Teig mißrathen würde. Außerdem bereitet man den Teig ebenfalls in einem warmen, zugfreien Raum und wählt dazu eine tiefe, saubere, erwärmte Schüssel, die so groß sein muß, daß der Teig bequem darin aufgehen kann. Letzteres ist erfolgt, wenn er reichlich noch einmal so umfangreich geworden ist, wie beim Einteigen. Zuerst rührt man die Hefe mit etwas warmer Milch aus, giebt dann die übrige Milch und das nöthige Salz hinzu, schüttet das Mehl hinein und klopft es so lange mit einem flachen Löffel oder knetet es mit den Händen, bis der Teig blank ist und sich blasig vom Löffel löst. Sodann stellt man den Teig zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen, wozu je nach der Masse 2—3 Stunden erforderlich sind. Langsames Aufgehen macht den Teig milde, ein zu rasches und starkes Treiben aber trocken und zäh.

Inzwischen wird die Butter ausgewaschen, etwas erwärmt (jedoch nicht bis zum Flüssigwerden, weil sie dadurch an Wohlgeschmack verliert) und schaumig gerührt (6), die übrigen Zuthaten je nach Vorschrift nach und nach hinzu gerührt und die Masse $1/4$ Stunde lang in den aufgegangenen Teig geklopft und dann noch einmal, je nach Vorschrift, in der Form oder auf dem Blech (12) zum Aufgehen gestellt. — Bevor das Backwerk in den Ofen kommt, muß es mit zerklopftem Ei, leicht und ohne Druck vermittelst eines weichen Pinsels oder einer Feder bestrichen werden.

Der Ofen muß, wenn das Backwerk hinein kommen soll, so heiß sein, daß Schreibpapier darin schnell hellbraun wird und sich krümmt. — Die Zeit des Garwerdens läßt sich nicht genau bestimmen; kleines Gebäck ist meist gar, wenn es sich hellbraun gefärbt hat und bei großem Gebäck macht man eine Probe, indem man mit einem feinen Holzstäbchen oder einer Stricknadel bis auf den Grund sticht, bleibt die Nadel trocken, so ist das Brod gar, fühlt sich dieselbe jedoch klebrig an, so ist der Teig noch nicht ausgebacken. Hat der Ofen von unten zu viel Hitze, so stellt man das Backblech oder die Form auf Ringe des Herdes oder einen Rost, hat der Ofen dagegen von oben zu viel Hitze, so bedeckt man es mit einem Stück Papier. Wenn das Brod aus dem Ofen kommt, darf es nicht gleich an einen kühlen Ort gebracht werden, auch läßt man es noch einige Minuten in der Form abkühlen, ehe man es ausstürzt.

Man kann auch das Brod am Abend vorher einteigen, stellt es sodann in einem kühlen Raum zum Aufgehen und klopft am Morgen des folgenden Tages die Zuthaten hinein. Es bietet dies den Vortheil, das Brod in früher Morgenstunde serviren zu können.

Bei Hefengebäck ist es rathsam, zur Hälfte Moskauer und Rostower (auch kurisches) Mehl zu nehmen, da das Moskauer allein oft trocken ist.

Preßhefe läßt sich an einem kalten Ort gut aufbewahren in einem Töpfchen mit kaltem Wasser, das man alle paar Tage frisch wechselt.

---

834. Grobes Roggenbrod.

Man brüht recht trockenes, ungebeuteltes Roggenmehl mit 5 Stof Wasser zu einem ziemlich festen Teig ab, klopft ihn mit einem hölzernen Löffel stark durch, legt ihn glatt zusammen, streut Mehl recht dick darüber, bedeckt den Teig warm und läßt ihn bis zum andern Morgen an einem warmen Orte gähren. Alsdann nimmt man eine Hand voll Kümmel, etwas Salz und so viel Mehl dazu, daß im Ganzen 20 Pfd. verbraucht werden, bearbeitet den Teig so lange, bis er recht heiß wird und sich von den Händen ablöst. Nach einigen Stunden, wenn der Teig gehörig gegohren, schlägt man das Brod mit lauwarmem Wasser auf, macht es recht glatt, läßt es noch ein paar Augenblicke aufgehen und bäckt es in einem gut abgepaßten Ofen.

835. Süßes Roggenbrod.

Man schlägt dasselbe Verfahren, wie vorstehend angegeben, ein, nur muß vom ungebeutelten Roggenmehl die gröbste Kleie ausgesiebt werden. Wenn man den Teig knetet, thut man einige Löffel frische Hefe und Syrup — so viel Stof Wasser man zum Teig genommen hat, so viel Pfd. braunen Syrup — etwas Kardamom, Ingwer, Gewürz und gekochte, in feine Streifen geschnittene Pomeranzenschalen dazu und bäckt die Brode nach Nr. 834.

836. Süßsauerbrod ohne Sauerteig und Hefe.

Auf 25 Pfd. Mehl nimmt man 6 Stof Wasser, welches eben im Aufkochen Blasen wirft, gießt es in ein eingesäuertes (d. h. ein Holzgeschirr, welches schon häufig zu diesem Zwecke benutzt worden ist) Geschirr, schüttet 15 Pfd. Mehl dazu, rührt es gut durch und läßt es an einem recht warmen Orte vom Morgen bis zum Abende stehen; dann klopft man es sehr stark, stellt es wieder bis zum nächsten Morgen fort, klopft es wieder mit vieler Kraft und streut nach jedem Klopfen recht viel Mehl darauf. So läßt man den Teig entweder bis zum Mittag oder Abend stehen, bis er gut ausgegohren ist und die gehörige Säure hat, giebt dann den Rest des Mehles, 3 Eßlöffel

gequetschten Kümmel, etwas fein geschnittene Pomeranzen- oder Apfelsinenschale dazu und knetet ihn, bis er sich von den Händen löst, läßt ihn gehörig aufgehen, feuchtet die Hände mit Wasser oder Bier, formt die Brode, bestreut sie mit Kümmel und bäckt sie $^5/_4$ Stunden im heißen Ofen.

837. Süßsauerbrod mit Sauerteig.

Das Brod wird früh am Morgen eingesäuert. Zu 5—6 Broden nimmt man $2^1/_2$ Stof Wasser, läßt es nicht länger auf dem Feuer stehen, als bis es Blasen wirft, schüttet dann so viel Mehl dazu, daß der Löffel in dem Teige stehen kann, rührt denselben alle 4 Stunden 2 bis 3 Mal um und fährt so fort, bis er kalt ist, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte bis zum Mittag stehen; dann wird der Sauerteig (s. u.) beigelegt, Alles stark umgeklopft, wieder zugedeckt und bis zum Abend weggestellt. Ist der Teig dann gut ausgegohren, so knetet man ihn, im entgegengesetzten Falle bleibt er bis zum nächsten Morgen stehen; dann legt man 1 Eßlöffel gestoßenen Kümmel und so viel Mehl dazu, daß er sich gut aufschlagen läßt, und läßt ihn aufgehen, bis er platzt; zu beobachten ist, daß der Sauerteig zum nächsten Mal abgenommen werden muß, ehe Salz und Kümmel zugelegt wird. Das Brod wird auf ein Brett geschlagen, mit Ei oder Bier bestrichen, 1 Stunde im Ofen gebacken und beim Herausnehmen gleich mit Wasser befeuchtet und zugedeckt, wodurch die Rinde weich bleibt.

Sauerteig bereitet man aus 3 Eßlöffel Syrup, 2 Eßlöffel guten Essig, etwas Wasser und so viel grobem Mehl, daß es ein dünner Teig wird, den man $^1/_2$ Tag in einem warmen Ofen stehen läßt.

838. Süßsauerbrod mit Hefe.

Das Geschirr, worin gebacken wird, muß jedesmal rein gewaschen und ausgebrüht werden; dann werden 4 Stof kochendes Wasser hineingegossen, 6 Stof Mehl dazu gerührt (der Teig muß so hart werden, daß ein Löffel darin stehen kann; geschieht das nicht nach dem angeführten Maße, so muß noch Mehl nachgeschüttet werden), dann wird 1 Stof Mehl gleichmäßig darüber gestreut, der Teig mit einem Tuche zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Nun läßt man ihn vom Mittag bis zum Abend daselbst stehen, (hat er die gehörige Süßigkeit noch nicht, auch bis zum nächsten Morgen), klopft ihn dann $^1/_2$ Stunde, schüttet etwas Mehl von den 2 Stof, die zum Kneten nöthig sind, auf, läßt ihn $^1/_2$ Stunde stehen und klopft ihn dann wieder $^1/_2$ Stunde, schüttet etwas Mehl darüber, stellt den Teig wieder an einen warmen Ort und läßt ihn so lange stehen, bis er eine angenehme Säure angenommen hat. Nun legt man 1 Quartier Hefe,

1 Löffel Salz, Kümmel, Pomeranzenschalen und den Rest des Mehles dazu und knetet den Teig, bis er sich von den Händen löst, (auch hier muß Mehl zugelegt werden, wenn er zu weich zum Formen der Brode sein sollte), läßt ihn gut aufgehen, formt ihn gleich auf der Ofenschaufel und bäckt die Brode 1 Stunde und 10 Minuten in einem sehr heißen Ofen.

839. Grobes Weizenbrod.

Von 2—3 Loth Hefe, $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch oder Wasser, 1 reichlichen Theelöffel Salz und 2 Pfd. grobem Weizenmehl macht man einen Teig nach Nr. 833 und läßt ihn aufgehen. Wenn er gut aufgegangen, knetet man ihn mit so viel Mehl tüchtig durch, daß der Teig recht fest wird, formt beliebig große Brode daraus, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit etwas lauwarmem Wasser und schiebt sie in den heißen Ofen (833). Besser schmeckt das Brod, wenn man das zweite Mal mit dem Mehl auch 1 Löffel zu Schaum gerührte Butter hineinknetet.

840. Sehr einfaches Weißbrod.

4 Loth Hefe werden mit 1 Stof lauwarmer Milch ausgerührt, mit 3 Theelöffel Salz und $4^1/_2$ Pfd. Mehl zu einem festen Teig verarbeitet (siehe 833). Nachdem er nur wenig aufgegangen, formt man ihn zu Broden, legt sie auf ein präparirtes Blech und läßt sie stark aufgehen, bevor man sie mit zerklopftem Ei oder Wasser bestreicht und in den Ofen schiebt.

841. Einfaches Weißbrod.

4 Loth Hefe werden mit 1 Stof lauwarmer Milch, 2—3 Theelöffeln Salz und $4^1/_2$ Pfd. Mehl stark geklopft und zum Aufgehen gestellt (833). Dann wird $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Butter (nach Geschmack mit 1—2 Löffeln Zucker) schaumig gerührt (6) und zum gut aufgegangenen Hefenteig geklopft, bis er sich blasig vom Löffel löst, darauf beliebig große Brode davon geformt, die man auf dem Backblech (12) noch einmal ordentlich aufgehen läßt, dann mit Ei bestreicht und in den Ofen schiebt.

842. Einfaches Weißbrod in der Form.

2 Loth Preßhefe werden mit $^1/_2$ Stof warmer Milch, 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl eingerührt und zum Aufgehen gestellt. Inzwischen rührt man $^1/_8$—$^1/_4$ Pfd. Butter zu Schaum, giebt nach Geschmack 1—2 Löffel Zucker und 5—6 Körner fein gestoßenen Kardamom hinzu, klopft dies stark zum aufgegangenen Hefenteig, thut die

Masse gleich in eine präparirte Form, läßt sie darin noch einmal aufgehen, bestreicht sie mit Ei und schiebt sie in den Ofen (833).

843. Napfkuchen.

4 Loth Hefe werden mit $1/2$ Stof lauwarmer Milch, 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl (1 Stof) eingerührt und zum Aufgehen gestellt (833). Inzwischen wird $1/2$ Pfd. Butter mit 4—6 Eigelb, 6—8 Körnern fein gestoßenen Kardamom oder auch 12—15 geriebenen bittern Mandeln und $1/4$—$1/2$ Pfd. Zucker (je nach Geschmack) sehr schaumig gerührt. Diese Masse klopft man stark zum aufgegangenen Teig, rührt dann leicht den steifen Schnee von 4 Eiweiß hinein, füllt den Teig in eine präparirte Form (12), die aber nur zur Hälfte gefüllt sein darf, läßt ihn noch aufgehen, bis die Form fast voll ist, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn $3/4$—1 Stunde (833).

844. Altes Weib.

Von $1/2$ Stof lauwarmer Milch, 4 Loth Hefe, 1 Theelöffel Salz und $1\,1/2$ Pfd. Mehl macht man einen Teig nach Nr. 833 und stellt ihn zum Aufgehen. Dann rührt man $1\,1/2$ Pfd. frische Butter zu Schmant (6), in einer anderen Schüssel 3—5 Eigelb und 3 ganze Eier mit $1/4$ bis $1/2$ Pfd. Zucker recht schaumig, vermischt beides, giebt 6—8 Körner Kardamom, auch 15 fein geriebene bittere und etwas fein gehackte, süße Mandeln hinzu, klopft dies stark zum aufgegangenen Hefenteig, vermischt ihn mit $1/4$ Pfd. Rosinen, $1/4$ Pfd. Korinthen (7) und 6 Loth fein würfelig geschnittener Succade, klopft zuletzt leicht den Schnee der Eier hinein (11), füllt den Teig in eine präparirte Form (12), läßt ihn darin aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn in ca. 1 Stunde gar (833).

845. Einfaches Rosinen- oder Mandelbrod.

Von $1/2$ Stof lauwarmer Milch, (auch halb Wasser und Milch), $2\,1/8$ Pfd. Mehl, 1 Theelöffel Salz, 4 Loth Hefe, $1/4$ Pfd. Butter und $1/4$ Pfd. Zucker macht man einen Teig nach Nr. 833 und läßt ihn aufgehen. Dann klopft man ihn stark mit $1/4$—$1/2$ Pfd. Rosinen und Korinthen und einem beliebigen Gewürz oder etwas Rosenwasser, legt den Teig auf ein Brett, wirkt ihn mit etwas Mehl durch, theilt ihn in 2 oder 3 Theile, rollt jedes Stück 2—3 Finger hoch zu einem Brod länglich aus, klappt die eine Seite über, läßt es auf dem Blech noch einmal aufgehen, bestreicht es mit Ei oder lauem Wasser, bestreut es mit Mandeln und bäckt es ca. $1/2$—$3/4$ Stunde.

Statt der Rosinen und Korinthen kann man auch $1/4$ Pfd. fein gestoßene süße und 10—15 bittere Mandeln in den Teig thun.

846. Butterflechte.

Von $1\frac{1}{2}$ Quartier lauwarmer Milch, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 3 Loth Hefe und 1 Theelöffel Salz macht man einen Teig nach Nr. 833 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen klopft man 3—4 Eigelb mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, der abgeriebenen Schale $\frac{1}{2}$ Citrone, 2 Loth süßen, gestoßenen und 10—15 geriebenen bittern Mandeln und 12 Loth ausgeschmolzener, (nicht heißer), Butter gar, klopft diese Masse stark zum aufgegangenen Hefenteig, giebt nach Geschmack auch $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen und 4 Loth Korinthen (7) dazu, legt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, theilt ihn in 3 Theile und formt jeden zu einer langen Wurst, die in der Mitte dick und an den Enden etwas dünner gestaltet ist. Diese 3 Theile drückt man mit den oberen Enden zusammen, legt sie auf ein Blech (12), flicht sie zu einem lockeren Zopf, drückt die unteren Enden wieder zusammen und läßt ihn $1\frac{1}{2}$—2 Stunden an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht ihn mit Ei oder ausgeschmolzener Butter und bäckt ihn $\frac{3}{4}$—1 Stunde (833).

847. Dresdener Stollen.

Von 4 Loth Hefe, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Stof lauwarmer Milch oder Schmant und 1 Theelöffel Salz macht man einen Teig nach Nr. 833 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen rührt man $\frac{3}{4}$—1 Pfd. Butter schaumig, giebt dazu 8—12 Loth Zucker, etwas geriebene Muskatnuß, 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Citronenschale, 3 Loth süße fein gestoßene und 1 Loth bittere fein geriebene Mandeln. Diese Masse klopft man stark ca. 20 Minuten zum aufgegangenen Teig, der etwas fest sein muß, giebt zuletzt $\frac{3}{4}$ Pfd. Rosinen und $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen (7), die vorher mit 1 Spitzglas Arac oder gutem Rum besprengt sein können, dazu und läßt den Teig noch einmal ca. 2 Stunden aufgehen. Dann legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, wirkt ihn durch, rollt ihn mit dem Rollholz 3 Finger dick und länglich aus, schlägt von der breiten Seite den oberen Theil so viel über, daß vom unteren Theil 3 Finger breit vorstehen, legt den Stollen auf ein Blech (12), läßt ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde aufgehen, bestreicht ihn dann mit lauwarmem Wasser, bestreut ihn mit fein gehackten süßen Mandeln und bäckt ihn bei gleichmäßiger Hitze ca. 1 Stunde. Sobald der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er mit heißer Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

848. Mohn-Stollen oder Stritzel.

1 Ei und 2 Eigelb rührt man mit 2—3 Löffeln Zucker sehr schaumig, vermischt dies mit 15—20 fein geriebenen bittren und $\frac{1}{8}$ Pfd. gestoßenen süßen Mandeln und $\frac{3}{4}$ Quartier abgebrühten und fein gestoßenen schwarzen Mohnsamen.

Einen wie zum Zimmtbrod (851) bereiteten Teig theilt man in 2 oder 3 Theile, rollt jeden auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett länglich rund und ca. daumen dick aus, bestreicht ihn bis auf einen 2 fingerbreiten Rand mit der Mohnmasse, rollt den Teig, von der schmalen Seite anfangend, zusammen, legt den Stritzel auf's Backblech, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn in ca. $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde im Ofen schön braun (833).

Man kann den Mohn nach Geschmack auch mit 3—4 Eigelb, Zucker, ausgeschmolzener Butter, etwas süßem Schmant und Rosenwasser verrühren.

849. Streußel-Kuchen.

Man bereitet einen Hefenteig wie zum Caneelbrod (851), breitet ihn zolldick auf's Blech, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter und belegt ihn mit folgendem Streußel: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_4$ Pfd. fein gehackte süße und 10 geriebene bittere Mandeln, 1 Theelöffel Zimmt, die abgeriebene Schale $^1/_2$ Citrone und eine Prise geriebene Muskatnuß mischt man in einer Schüssel und rührt so viel frische abgeklärte Butter (ca. $^3/_4$ Quartier) dazu, daß die Masse einen ziemlich weichen Brei bildet. Nachdem der Teig dann nochmals aufgegangen, bestreicht man den Teigrand mit zerklopftem Ei, besprengt das Streußel mit ein wenig zerlassener Butter und bäckt das Brod im Ofen in ca. $^1/_2$ Stunde schön braun (833).

850. Tyroler Brod.

Man bereitet einen Teig von 4 Loth Hefe, $^1/_2$ Stof Milch, 1 Theelöffel Salz und $2^1/_8$ Pfd. Mehl. Nachdem er gut aufgegangen, rührt man $^1/_2$ Pfd. Butter mit 12 Loth Zucker, 2 Eigelb und der abgeriebenen Schale $^1/_2$ Citrone schaumig, klopft dies zum Teig, bis er sich von der Schüssel löst, läßt ihn wieder aufgehen und theilt ihn in 2 oder 3 Theile und rollt jeden zu einem daumendicken, länglich runden Kuchen aus. — 2 ganze Eier und 3 Eigelb rührt man mit 3—4 Eßlöffeln Zucker sehr schaumig, giebt 12 Loth süße und 20 bittere geriebene Mandeln und 12 Loth ganz fein würfelig geschnittene Succade dazu, streicht diese Masse auf den ausgerollten Hefenteig wie beim Mohnbrod (848), rollt die Stritzel zusammen, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit lauwarmem Wasser, bäckt sie schön braun (833) und bestreicht sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit ausgeschmolzener frischer Butter.

851. Zimmt-Brod (Caneel-Brod).

Von 4 Loth Hefe, $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 833 und stellt ihn zum

Aufgehen. Inzwischen rührt man $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Butter mit $^1/_4$ bis $^1/_2$ Pfd. Zucker und etwas Kardamom oder Citronenschale schaumig, klopft die Masse stark zum aufgegangenen Hefenteig und streicht den Teig dann zolldick auf ein präparirtes Blech. Wenn er noch einmal aufgegangen, bestreicht man ihn leicht mit geschmolzener (aber nicht heißer) Butter, bestreut ihn mit fein geschnittenen Mandeln, Zimmt und Zucker, tröpfelt noch etwas geschmolzene Butter darüber und bäckt das Brod in ca. $^1/_2$ Stunde gar (833). — Nach Belieben giebt man auch etwas Rosinen in den Teig.

852. Gelber Kringel.

Der Safran wird getrocknet, recht fein gestoßen und mit ein wenig kochendem Wasser aufgelöst. (Um einen großen Kringel von $3^1/_2$ Pfd. Mehl zu färben, genügt für 15 Kop. Safran.) 6 Loth Hefe werden mit $^3/_4$ Stof lauwarmer Milch aufgelöst, mit 2 Theelöffeln Salz und dem etwas abgekühlten Safran vermischt, mit $3^1/_2$ Pfd. Mehl tüchtig geklopft und zum Aufgehen gestellt (833). — Inzwischen rührt man $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. gute ausgewaschene Butter schaumig (6), giebt reichlich $^3/_4$ Pfd. Zucker und 10—15 Körner fein gestoßenen Kardamom hinzu und klopft dies zum aufgegangenen Hefenteig, bis er sich blasig vom Löffel löst und vermischt ihn noch mit $^1/_2$ Pfd. Rosinen, $^1/_4$ Pfd. Korinthen (7) und $^1/_4$ Pfd. fein würfelig geschnittener Succade. Nachdem der Teig nochmals aufgegangen, legt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, bearbeitet ihn so lange mit etwas Mehl, daß er recht geschmeidig wird und nicht fließt, formt einen großen Kringel, legt ihn auf's Blech, läßt ihn darauf gut aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, garnirt ihn mit geschnittenen oder bestreut ihn mit gehackten süßen Mandeln und bäckt ihn im gut abprobirten Ofen ca. $^3/_4$ Stunden (833).

853. Großer Kümmelkuchen.

Man macht einen Teig wie zum Caneelbrod (851), streicht ihn ebenfalls zolldick auf ein Backblech und läßt ihn noch einmal aufgehen. Dann bestreicht man ihn ziemlich dick mit geschmolzener (aber nicht heißer) Butter, bestreut ihn mit Kümmel und bäckt ihn in 20 bis 30 Minuten gar (833).

854. Kleine Kümmelkuchen.

Von 2 Loth Hefe, 1 Quartier lauwarmer Milch, $^1/_2$ Theelöffel Salz und 1 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 833 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen rührt man $^1/_8$—$^1/_4$ Pfd. Butter mit $^1/_8$—$^1/_4$ Pfd. Zucker und 4—6 Körnern fein gestoßenem Kardamom schaumig, klopft dieses zum bereiteten Hefenteig, bis er sich blasig vom Löffel löst und

stellt ihn nochmals zum Aufgehen. Dann legt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, schneidet ihn in kleine Stückchen, formt diese mit den Händen und ein wenig Mehl zu runden Kugeln, setzt sie auf ein Blech und läßt sie noch einmal aufgehen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, drückt in die Mitte jedes Kuchens ein Flöckchen Butter, bestreut sie mit Kümmel und bäckt sie hellbraun (833).

855. Kümmel- oder Salzstangen.

Von 2 Loth Hefe, 1 Quartier Milch, 1 Pfd. Mehl und 1 Theelöffel Salz bereitet man nach Nr. 833 einen Teig und läßt ihn aufgehen. Dann wiegt man ihn ab, nimmt das gleiche Gewicht an Butter, wäscht sie aus, rührt sie schaumig und klopft sie nebst etwas Salz und noch etwas Mehl zum Hefenteig. Sobald er zum zweiten Mal aufgegangen, rollt man dünne lange Stangen aus, legt sie auf ein präparirtes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit etwas Salz und Kümmel, bäckt sie hellbraun und schneidet sie in fingerlange Stücke.

856. Kartoffelstangen.

$^1/_2$ Pfd. Butter, $^1/_2$ Pfd. Mehl, 1 Pfd. den Tag zuvor abgekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei und 1 Prise Salz werden auf dem Backbrett zu einem Teig geknetet, zu fingerdicken Stangen geformt, auf ein leicht mit Speck abgeriebenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Kümmel und Salz bestreut und bei guter Hitze gebacken.

857. Knäckebröd.

1 Quartier Milch wird mit 1 guten Löffel Butter, 1 Eßlöffel Kümmel und 1 Theelöffel Salz so lange gewärmt, bis die Butter geschmolzen ist und mit $1^1/_4$—$1^1/_2$ Pfd. Mehl so lange geknetet, bis der Teig nicht mehr am Messer klebt. Dann rollt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet in der Größe einer Untertasse runde Kuchen aus, bäckt diese auf einem unbestrichenen Backblech ca. 20 Minuten bräunlich und schön knusperig.

858. Apfelbrödchen.

Von 2 Loth Hefe, 1 Quartier lauwarmer Milch, $1^1/_8$ Pfd. Mehl und $^1/_2$ Theelöffel Salz bereitet man einen Teig nach Nr. 833 und läßt ihn aufgehen. Dann rührt man 6 Loth Butter mit 4 Loth Zucker, 2 Eigelb und der abgeriebenen Schale $^1/_2$ Citrone schaumig, klopft dies stark zum gut aufgegangenen Hefenteig, bis er sich von der Schüssel löst, mengt zuletzt den Schnee der Eiweiß hinein, formt finger-

dicke runde Brödchen in Größe einer kleineren Untertasse, läßt sie etwas aufgehen, bestreut sie leicht mit Reibbrod, belegt sie mit Scheiben von säuerlichen, geschälten Aepfeln, übersiebt sie mit Zucker, (den man nach Belieben mit ein wenig feinem Zimmt mischen kann), vertheilt Butterflöckchen darüber, bestreicht den kleinen Teigrand rund herum mit zerklopftem Ei und bäckt sie schön braun (833).

859. Quarkkuchen.

$1^1/_2$ Quartier durch ein Sieb geriebenen Quark (frische Käsemilch), $^1/_2$ Quartier sauren Schmant, die abgeriebene Schale $^1/_2$ Citrone, 1 Prise Salz und 2—3 Eigelb rührt man gut schaumig, giebt Zucker nach Geschmack, nach Belieben auch $^1/_2$ Quartier Korinthen (7) dazu. Wie zu den Apfelbrödchen Nr. 858 hat man einen Teig bereitet, zu runden fingerdicken Kuchen ausgerollt, die man ca. $^1/_2$ fingerdick mit obiger Quarkmasse belegt. Dann kneift man den Teigrand rund herum nach oben, bestreicht diesen, wie die Quarkmasse mit zerklopftem Ei und bäckt die Kuchen schön braun (833).

Man kann den Teig auch zu einem großen, fingerdicken Kuchen ausrollen und mit der Quarkmasse belegen. Statt des Quarkes nimmt man auch nur sauren Schmant und mischt etwa 2 gute Löffel davon mit 1 Dessertlöffel Mehl und 2 Eiern, rührt die Masse tüchtig durch, giebt Zucker und nach Geschmack auch $^1/_2$ Quartier Korinthen dazu.

860. Mohn-Hörnchen.

Den Teig und den Mohn bereitet man wie zum großen Mohnstritzel (848). Dann rollt man ihn fingerdick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrad in $1^1/_2$ fingerlange viereckige Stücke, bestreicht sie mit der Mohnmasse, einen kleinen Teigrand nachlassend, rollt sie zusammen, (wobei man mit einer Ecke anfängt), biegt sie hufeisenförmig, läßt sie auf dem Backblech aufgehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schön braun.

Die Hörnchen, statt mit der Mohnmasse, nur mit frischer, ausgeschmolzener (aber nicht heißer) Butter bestrichen, sind auch sehr schmackhaft.

861. Schnecken.

Man bereitet einen Teig wie zu den kleinen Kümmelkuchen (854), und rollt ihn, nachdem er mit den Zuthaten tüchtig geklopft worden und wieder aufgegangen, ca. fingerdick aus, bestreicht ihn mit ausgeschmolzener (aber nicht heißer) Butter und schneidet ihn mit einem Kuchenrad oder Messer in $1^1/_2$ fingerlange und 2—3 fingerbreite Streifen, streut Rosinen und Korinthen auf jeden Streifen, rollt ihn

zusammen, schneidet ihn mitten durch und setzt jede Hälfte so auf's Blech, daß die gerollte Seite nach oben kommt, läßt die Schnecken aufgehen, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, bestreut sie mit Zimmt und Zucker und bäckt sie hellbraun (833).

862. Stopf- oder Fastnachtskuchen.

1 Quartier Rosenwasser und 1 Quartier frische Milch oder Schmant macht man lauwarm, rührt 4 Loth Hefe damit aus, giebt 1 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl dazu, klopft den Teig, bis er Blasen wirft, und läßt ihn aufgehen (833). Inzwischen rührt man 12 Loth Butter mit eben so viel Zucker und 1 Ei schaumig, klopft sie stark zum aufgegangenen Teig, läßt ihn wieder aufgehen, formt beliebig große Kuchen, läßt sie auf dem Blech etwas aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und bäckt sie schön braun.

Man ißt sie ungefüllt zum Kaffee oder Thee, oder man füllt die Stopfkuchen auf folgende Art:

I. Man schneidet einen Deckel ab, höhlt die Stopfkuchen behutsam aus, legt das Weiche in eine Kasserolle, rührt so viel Milch oder Schmant dazu, daß es eine weiche, breiige Masse wird, giebt etwas Rosenwasser, gestoßene Vanille, Zucker, fein geriebene süße und einige bittere Mandeln und nach Geschmack auch gut ausgesuchte Korinthen hinzu. Diese Masse füllt man in die Stopfkuchen, legt die Deckel wieder auf, setzt sie auf ein Blech und läßt sie im Ofen überbacken.

Die so gefüllten Stopfkuchen sind auch sehr schön, wenn sie einige Stunden auf dem Eise gestanden haben.

II. Die ausgehöhlten Stopfkuchen können auch mit Schmantschaum mit Vanille gefüllt werden.

III. $^1/_4$ Stof Schmant wird aufgekocht, mit der ausgenommenen weichen Stopfkuchenmasse (I) verrührt; 5 Eigelb werden mit 1 Löffel Zucker und etwas Vanille schaumig gerührt und zum Schmant geklopft, mit welchem sie nur aufwallen dürfen. Erkaltet füllt man die Masse in die Stopfkuchen.

IV. Man macht in jeden Stopfkuchen eine Vertiefung und legt ein Stückchen frische Butter hinein. In einer breiten Kasserolle kocht man frische Milch mit etwas Rosenwasser auf, läßt die Stopfkuchen darin aufweichen, hebt jeden mit dem Schaumlöffel vorsichtig auf einen tiefen Teller, bestreut ihn mit Zucker und Caneel oder fein gehackten Mandeln und gießt etwas heiße Milch darüber.

863. Kleine runde Zwiebacken.

Man bereitet einen Teig wie zum Kümmelkuchen von 2 Loth Hefe, 1 Quartier Milch, $^1/_2$ Theelöffel Salz, 1 Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd.

Butter, $^1/_4$ Pfd. Zucker, giebt statt des Kardamom die abgeriebene Schale $^1/_2$ Citrone dazu, formt kleine Kugeln, läßt sie auf dem Backblech aufgehen, bestreicht sie mit ausgeschmolzener, abgekühlter zur Hälfte mit geklopftem Ei vermischter Butter, bäckt sie hellbraun (833), läßt sie ganz erkalten, schneidet sie mitten durch und läßt sie auf einem trocknen Blech im abgekühlten Ofen rösten. — In einem Blechkasten an einem warmen Ort lassen die Zwiebacken sich längere Zeit gut aufbewahren.

864. Lange Zwieback.

Von 1 Stof Milch, 6 Loth Hefe, 2 Theelöffel Salz und 4 bis $4^1/_2$ Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 833 und läßt ihn aufgehen. Dann rührt man $^3/_4$ Pfd. Butter zu Schaum, vermischt sie mit $^1/_2$ Pfd. feinem Zucker und einem beliebigen Gewürz, klopft diese Masse zum aufgegangenen Hefenteig, bis er sich blasig vom Löffel löst. Nachdem der Teig zum 2. Mal aufgegangen, rollt man ihn aus, schneidet ihn in kleine Stücke, die wieder einen Finger dick und lang ausgerollt werden, legt diese so dicht neben einander auf die Pfanne, daß sie zusammenfließen, läßt sie verdeckt aufgehen und schiebt die Pfanne in einen gut erhitzten Ofen. Erkaltet, schneidet man die Zwiebacken in beliebige Scheiben und trocknet sie in einem abgekühlten Ofen, am besten in einem solchen, in dem zuvor Grobbrod gebacken wurde.

865. Eine vorzügliche Gattung kleiner Kringel.

Von $^1/_2$ Stof lauwarmer Milch, 4 Loth Hefe, 1—2 Theelöffel Salz und 2 Pfd. Mehl macht man einen Teig nach 833 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen rührt man 12 Loth Butter (6) zu Schaum, vermischt sie mit $^1/_4$ Pfd. Zucker, 1 Quartier saurem Schmant und einem beliebigen Gewürz, klopft diese Masse stark zum aufgegangenen Hefenteig, sticht kleine Stückchen davon ab, rollt sie auf dem Backbrett, formt kleine Kringel daraus, läßt sie auf dem Backblech aufgehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie hellgelb.

866. Schmantkringel.

2 ganze Eier werden mit $^1/_2$ Quartier feinem Zucker gar geklopft, dann legt man 3 Quartier sauren, 1 Quartier süßen Schmant, etwas Kardamom und so viel Mehl dazu, daß der Teig hält, klopft denselben recht stark und formt kleine Kringel daraus, die mit Ei bestrichen und im Ofen gebacken werden.

867. Eine feinere Gattung Schmantkringel.

$^1/_2$ Stof saurer Schmant, 1 Ei, Kardamom, $^1/_8$ Pfd. Zucker, so viel Mehl, daß man die Kringel ausrollen kann, und $^1/_2$ Löffel Butter

werden so lange geklopft, bis der Teig ganz blank ist, dann werden auf dem Backbrett kleine Kringel aufgeschlagen und in einem gelind heißen Ofen gebacken.

868. Goldingsche Kringel.

4 Loth Hefe rührt man mit ein wenig lauwarmer Milch aus, $^1/_2$ Pfd. ausgewaschene Butter läßt man in $^1/_2$ Stof warmer Milch zergehen, giebt die ausgerührte Hefe, 1 Theelöffel Salz, $4^1/_2$ Pfd. Mehl, etwas Kardamom, die abgeriebene Schale $^1/_2$ Citrone und Zucker nach Geschmack dazu und knetet und rollt den Teig so lange, bis er Blasen wirft; dann formt man kleine Kringel daraus und quellt dieselben sofort in einem Kessel mit kochendem Wasser ab. Sobald sie auf dem Wasser schwimmen, müssen sie herausgenommen, auf mit Stroh belegte eiserne Platten zum Abkühlen gelegt und alsdann in einem zum Brodbacken geheizten Ofen geschoben werden (833).

869. Zuckerkringel.

Auf 1 Quartier süßen Schmant nimmt man 4 Eier, die mit $^1/_2$ Quartier feinem Zucker gar geklopft werden, legt etwas Kardamom und so viel Mehl dazu, daß die Masse einen festen Teig bildet, der geklopft werden muß, bis er Blasen wirft. Dann rollt man Kringel von beliebiger Größe, bestreut sie mit ein wenig Zucker und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

870. Zuckerkringel auf eine andere Art.

3 Eier werden mit 12 Loth Zucker und 12 Loth geschmolzener Butter schaumig gerührt, dann mit 1 Theelöffel pulverisirtem Hirschhornsalz und $^1/_2$ Stof Mehl sehr stark geklopft. Hierauf formt man kleine Kringel, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf mit Butter bestrichenen Platten in einem mäßig heißen Ofen.

871. Gute Zuckerkringel mit Mandeln.

Man nimmt $^1/_4$ Pfd. ausgewaschene, zu Schaum gerührte Butter, $^3/_4$ Pfd. feinen Zucker, 2 stark geklopfte Eier, $^1/_4$ Pfd. süße und etwas bittere geriebene Mandeln, von welchen die letzten Restchen mit etwas Rosenwasser gestoßen werden, ein wenig Kardamom, Muskatnuß und so viel Mehl, daß der Teig zum Aufschlagen der Kringel die nöthige Dicke hat, rührt Alles gut zusammen, formt kleine Kringel und bäckt sie im Ofen (833).

872. Gesottene Kringel, die sich lange aufbewahren lassen.

Auf 1 Stof kalten, ungekochten süßen Schmant nimmt man 1 Löffel Butter, Zucker und Kardamon nach Geschmack, rührt 6 Loth Hefe und soviel Mehl dazu, daß der Teig sich walken läßt. Wenn dieses geschehen, bis der Teig ganz elastisch geworden ist, formt man kleine Kringel, läßt sie aufgehen und kocht und bäckt sie wie die Goldingschen (868).

873. Allerlei Theegebäck von feinem Mürbteig.

1 Pfd. Weizenmehl wird mit $^3/_4$ Pfd. klein geschnittener frischer harter Butter, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_4$ Pfd. geschälten nnd gestoßenen (oder auch durch die Mandelreibe getriebenen) süßen Mandeln, 2 rohen und 4—6 hart gekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern, $^1/_2$ Theelöffel Salz und $^1/_2$ Quartier Weißwein gut vermischt, mit den Händen auf dem Backbrett zu einem glatten, geschmeidigen Teig geknetet und am besten eine Nacht kalt gestellt.

Von einem Theil des Teiges formt man kleine Kringelchen oder Kränzchen; den andern rollt man dünn aus, sticht mit verschiedenen Blechformen kleines Theegebäck aus, oder schneidet mit einem Kuchenrad schräge, kleine Vierecke, setzt sie auf ein leicht mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Ei, überstreut einen Theil mit Vanillezucker, den andern mit fein gehackten Mandeln und bäckt sie bei mittlerer Hitze schön goldgelb.

Zu kleinen Törtchen rollt man den Mürbteig (500) dünn aus, sticht kleine runde Kuchen aus, drückt sie in mit Butter ausgestrichene kleine Tortenformen, füllt sie mit Makronen- (820), Nußteig (823) oder Schmantkuchenmasse (782) und bäckt sie schön hellbraun (743).

874. Theegebäck von Blätterteig.

2 Eigelb und 1 ganzes Ei rührt man mit 6 Loth feinem Zucker, der abgeriebenen Schale $^1/_2$ Citrone, einer Prise Zimmt und einer Prise Salz schaumig, giebt $^3/_4$ Quartier Weißwein (oder Wasser mit 1 Spitzglas Spiritus gemischt) und $1^1/_4$ Pfd. Mehl dazu, bearbeitet die Masse zu einem geschmeidigen Teig, rollt sie dünn aus, vertheilt 1 Pfd. frische, ungesalzene harte Butter in Scheibchen darüber, klappt den Teig couvertförmig zusammen und rollt ihn so 3—4 Mal aus (492).

Oder man bereitet von 4 Eigelb, 2 Eßlöffeln Zucker, $^1/_2$ Quartier Schmant, 5 Loth geschälten und gestoßenen Mandeln, der abgeriebenen Schale 1 Citrone und 1 Pfd. Mehl einen geschmeidigen Teig, rollt

ihn aus, bearbeitet ihn mit 12 Loth Butter wie vorstehenden Blätterteig und stellt ihn am besten über Nacht auf Eis oder in den Keller.

Dann rollt man den Blätterteig ca. fingerdick aus, schneidet mit einem Messer längliche Vierecke oder Streifen daraus und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech.

Zu kleinen Kringeln, Kränzchen oder Halbmonden rollt man den Teig ziemlich dünn aus, sticht sie am besten mit solchen Blechformen aus, setzt sie auf's präparirte Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker, nach Belieben auch mit fein gehackten Mandeln (8) und bäckt sie wie oben.

Zu Törtchen sticht man von einem der obigen, nicht zu dünn ausgerollten Blätterteige mit einem Weinglase runde Kuchen aus. Von der Hälfte dieser Kuchen drückt man mit einem kleineren Glase die Mitte heraus, klebt die nachbleibenden Ringe mittelst zerklopftem Ei auf die heilen Kuchen, bestreicht den oberen Rand auch mit Ei und bäckt die so geformten offenen Törtchen schön braun. — Abgekühlt füllt man sie mit folgendem Citronencrême: 2 ganze Eier und 2 Eidotter rührt man mit 6 Loth Zucker, der abgeriebenen Schale ½ und der Säure von 2 Citronen gut schaumig, giebt 1 Theelöffel mit 1 Spitzglas Weißwein ausgerührtes Kartoffelmehl dazu und klopft diese Masse über kleinem Feuer zu steifem Schaum, den man dann wieder kalt schlägt und in die Törtchen füllt.

XVIII. Abtheilung.

875.

Backpulver.

Das Backpulver soll die Hefe ersetzen, leichter verdaulich sein als diese und hat den Vorzug, daß der damit zubereitete Teig nicht erst des Aufgehens bedarf, sondern sofort in den Ofen geschoben werden muß.

Empfehlenswerth ist das Backpulver von Dr. Oetker, Bielefeld und M. H. Kymmel, Riga. — An einem trockenen Ort aufbewahrt, hält es sich unbegrenzte Zeit.

Auf 1 Pfd. Mehl rechnet man 2 Loth (2 sehr gehäufte Theelöffel) Backpulver, vermengt dieses gut mit der Hälfte des Mehles und rührt es ganz zuletzt, am besten durch ein Sieb zum Teig, der dann auch sofort in den heißen Ofen kommen muß.

Frische Milch verwende man stets kalt und brauche nie saure Milch oder sauren Schmant zu solchem Teig. Alle Zuthaten, als Butter, Zucker, Eier, Mehl 2c. müssen gut verrührt sein (743), bevor man das wie oben bereitete Backmehl hinzugefügt.

Bei Pfannkucheu-, Klößchen- oder Puddingteig kann man an Eiern sparen, wenn man, je nach der Portion $^1/_2$—1 Theelöffel Backpulver hinzufügt.

876. Gesundheitsgebäck.

$^1/_4$ Pfd. Butter rührt man mit $^1/_4$ Pfd. Zucker zu Schaum, giebt nach und nach 4 Eigelb, die abgeriebene Schale $^1/_4$ Citrone, 4 Eßlöffel voll Milch und $^1/_4$ Pfd. Mehl dazu, rührt die Masse tüchtig durch, thut zuletzt den Schnee der Eiweiß und $1^1/_2$ Loth mit $^1/_4$ Pfd. Mehl gut vermengtes Backpulver (875) dazu, rührt den Teig leicht durch, füllt ihn in die zuvor präparirte Form (13), schiebt ihn sofort in den Ofen und bäckt ihn ca. 1 Stunde (743).

877. Puffer.

$^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Butter rührt man mit $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Zucker schaumig, giebt nach und nach 4 ganze Eier, 1 Quartier Milch, $^1/_2$ Pfd. Mehl,

5 Körner fein gestoßenen Kardamom, die abgeriebene Schale 1/2 Citrone, zuletzt 1/4 Pfd. Rosinen, 1/4 Pfd. Korinthen (7) und 1/8 Pfd. Succade dazu. Dann rührt man 2 Loth mit 1/2 Pfd. Mehl gut vermengtes Backpulver (875) leicht hinein, gießt die Masse in die zuvor präparirte Form, schiebt sie gleich in den ziemlich heißen Ofen und bäckt den Puffer 1 gute Stunde (743).

878. Stollen.

1/2 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach mit 6 Loth Zucker, 2 Eiern, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Korinthen (7), 4 Loth fein geschnittener Succade, 2 Loth geschälten und gestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln (8), 1 Quartier Milch, 1/2 Pfd. Mehl und 1 Theelöffel Salz gut vermischt (743). Dann untermengt man 20 Loth Mehl mit 2 Loth Backpulver (875), arbeitet dies unter den weichen Teig, formt einen länglichen Stollen (847), setzt ihn auf's präparirte Blech (13) und läßt ihn ca. 1 Stunde backen (743).

879. Christmas Cakes.

3/4 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach mit 3/4 Pfd. Zucker, 2 ganzen Eiern, 1 Pfd. Mehl, 1 Quartier Milch, 3/4 Pfd. Rosinen, ein wenig fein gestoßener Vanille oder abgeriebener Citronenschale, gut vermischt (743), zuletzt mit 2 Loth, mit 1/2 Pfd. Mehl vermengtem Backpulver (875) verrührt, in die bereits präparirte Form gefüllt und im heißen Ofen ca. 1 1/2 Stunden gebacken.

880. Chocolade-Kuchen.

1/2 Pfd. Butter wird mit 1 Pfd. Zucker zu Schaum gerührt, mit 6 Eigelb, etwas fein gestoßener Vanille, 1/2 Quartier Milch und 1/2 Pfd. Mehl gut vermischt (743). Dann rührt man den Schnee der Eiweiß und 2 Loth mit 1/2 Pfd. Mehl vermengtes Backpulver (875) in den Teig, vermischt die Hälfte desselben mit 1/4 Pfd. Cacao, füllt nun abwechselnd beide Teige eßlöffelweise in die mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen ca. 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

881. Fruchtkuchen.

1 Pfd. Mehl wird mit 1/4 Pfd. zerlassener Butter, 1 Quartier Milch, 1/2 Theelöffel Salz und 1 Eßlöffel Zucker zu einem Teig verarbeitet, dem man zuletzt 2 Loth mit 1/4 Pfd. Mehl vermengtes Backpulver (875) hinzufügt. Dann rollt man ihn ca. fingerdick aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt ihn dick mit ausgesteinten, in die Hälfte getheilten Zwetschen, (so, daß die Schale auf

den Teig zu liegen kommt), bestreut sie mit Zucker, belegt sie mit Butterflöckchen und bäckt den Kuchen bei guter Hitze gar (743).

Statt mit Zwetschen belegt man den leicht mit Reibbrod bestreuten Teig auch mit ausgesteinten Kirschen, oder Scheibchen von säuerlichen Aepfeln, die man zuvor mit Zucker gut vermischt hat, und gießt nach Belieben 1 Quartier, mit 3 ganzen Eiern und Zucker (nach Geschmack) verrührten sauren Schmant darüber.

882. Soda-Kuchen.

1 Löffel Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach mit 4 bis 5 Eiern, 1 Quartier Zucker, 1 Quartier lauwarmer Milch, 1 Theelöffel Cremortartari, dem Saft und der abgeriebenen Schale 1 Citrone, zuletzt noch mit einem Quartier Mehl, 1 Theelöffel in ein wenig warmer Milch gelöstem Soda (kohlensaures Natron) vermischt (743) und in einer Form 1 Stunde gebacken.

Statt mit Soda und Cremortartari mischt man das 2. Quartier Mehl auch mit 2 Loth Backpulver (875).

883. Albert-Bisquits.

1 Quartier ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt (6), nach und nach mit 1 Quartier fein gesiebtem Zucker, 3/4 Schote gestoßener Vanille (9), 3/4 Quartier Milch, 1/2 Theelöffel in etwas heißer Milch aufgelöstem Natron, 1/2 Stof Weizenmehl, 1/2 Stof Kartoffelmehl gut vermischt, zuletzt 1 Theelöffel in Milch gelöstes Cremortartari hinzugefügt. — Nachdem der Teig ziemlich dünn ausgerollt, sticht man mit einem Weinglase kleine Kuchen aus, bedrückt sie leicht — entweder mit einer Reibe oder einem Fleischhammer, (sie dadurch den Albert-Bisquits ähnlich musternd) — und bäckt sie auf einem unbestrichenen Blech im ziemlich heißen Ofen gar.

Statt Natron und Cremortartari verwendet man auch 2 Loth Backpulver (875).

884. Hafermehl-Bisquits.

1/2 Pfd. ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach 1/2 Quartier Zucker, 1/2 Theelöffel Salz, 3/4 Pfd. Hafermehl, 3/4 Pfd. Weizenmehl und 3/4 Quartier frische Milch hinzugethan (743). Zuletzt rührt man 1 Theelöffel Backpulver (875) oder Natron, welch letzteres in 1 Löffel heißem Wasser aufgelöst ward, dazu, stellt den Teig kalt, rollt ihn aus und verfährt im Uebrigen wie bei den Albert-Bisquits (883).

XIX. Abtheilung.

Getränke.

885. Kaffee.

Vor dem Brennen muß der Kaffee, falls er gefärbt ist, mit weichem kaltem Wasser gewaschen, auf Tücher ausgebreitet und sorgfältig getrocknet werden. Am schönsten und aromatischsten schmeckt der Kaffee, wenn man verschiedene Sorten mischt: z. B. 1 Pfd. Java, 1 Pfd. Perl- oder Cuba- und 1/2 Pfd. Moccakaffee.

Jede Kaffeesorte muß einzeln gebrannt werden. Das Brennen geschieht am Besten im Kaffeebrenner über nicht zu starkem Feuer und darf nur so lange fortgesetzt werden, bis die Bohnen zu knacken beginnen und eine hellbraune Farbe angenommen haben, welche bei den hellen Kaffeesorten, deren Bohnen gelblich oder grünlich aussehen, heller braun ausfällt, als z. B. bei den bräunlichen Javabohnen, die fast kastanienbraun durch das Rösten werden; keinesfalls darf man jedoch die Bohnen so lange brennen, bis sie zu schwitzen beginnen und sich mit einer fettglänzenden Schicht von brenzlichem Oel überziehen. Bevor dieser Moment eintritt, schüttet man die Bohnen auf eine Holzplatte oder in eine große Schüssel aus, läßt sie unter häufigem Umrühren mit einem Holzlöffel erkalten, vermischt dann die gebrannten Sorten, bewahrt sie in gut verschließbaren Blechbüchsen auf und mahlt nur für einige Tage Vorrath, da der gemahlene Kaffee schneller das Aroma verliert.

Rathsam ist es gegen Ende des Brennens etwas Zucker auf die Bohnen zu schütten (auf 1 Pfd. ca. 1 Loth). Man rührt und schüttelt den Kaffee gründlich mit dem Zucker, wodurch dieser schmilzt und die Bohnen mit einer undurchdringlichen Schicht von Caramel überzieht, welche das Entweichen der aromatischen Stoffe verhindert.

Die Herstellung des Kaffees geschieht entweder durch Kochen oder Brühen, welch letztere Methode besonders in Holland und in einem Theil Deutschlands gebräuchlich ist. In Oesterreich und Frankreich, bekanntlich durch ihren guten Kaffee berühmt, wird er etwa 4—6 Minuten gekocht und öfters durchfiltrirt.

Man rechnet bei reinem Kaffee $1^1/_2$—2 Theelöffel auf 1 mittelgroße Tasse. Eine kleine Zugabe von Feigenkaffee oder besser Cichorie (eine kleine Messerspitze auf 4—6 Löffel Kaffee) giebt dem Kaffee eine gute Färbung.

Professor Liebig, der große Chemiker, empfiehlt folgende Bereitungsmethode: Das Wasser bringe man im emaillirten, eisernen Geschirr zum Kochen, zermahle die Bohnen zu einem gröblichen Pulver (auf 2 Tassen 1 Loth), schütte $^3/_4$ davon in das Wasser und lasse es 10 Minuten damit kochen, füge dann das letzte Viertel des Kaffees hinzu, entferne das Geschirr sofort vom Feuer und lasse es 5 Minuten gut zugedeckt ruhig stehen, bis der Kaffee sich gesetzt hat. — Das fertige Getränk muß eine hellbraune Farbe haben und ist außerordentlich wohlschmeckend, da durch das Sieden aus den ersten drei Viertel der Bohnen alle kräftigen Bestandtheile ausgekocht sind und aus dem bloßen Aufbrühen des letzten Viertels das Aroma dazu gewonnen wird.

886. Cacao.

Auf eine Tasse rechnet man 1 Theelöffel Cacao. Man rührt das Pulver mit kalter Milch oder Wasser aus, giebt es unter Rühren zur übrigen kochenden Milch und läßt es damit durchkochen. Oder man verdünnt das mit Wasser ausgerührte Pulver mit siedendem Wasser und servirt süßen Schmant dazu.

887. Chocolade.

1 Pfd. Chocolade bricht man in Stücke, läßt sie im Ofen weich werden, rührt sie mit heißer Milch aus und kocht sie mit 3 Stof frischer Milch unter fortwährendem Rühren bis sie ganz zergangen ist. 4—6 Eigelb rührt man mit etwas Zucker schaumig und giebt sie unter fortwährendem Klopfen zur Chocolade, die bis zum Rauchen auf dem Feuer und nach dem Abheben noch eine Weile in der heißen Kasserolle geklopft werden muß. Liebt man die Chocolade sehr schaumig, so klopft man sie, nachdem sie vom Feuer genommen, mit 2 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß stark durch. Die Chocolade kann auch ganz ohne Ei gekocht und mit Schmantschaum servirt werden, nur muß man dann mehr Chokolade hinzuthun (auf 3 Stof $1^1/_4$ bis $1^1/_2$ Pfd).

888. Thee.

In Rußland, wo man bekanntlich den besten Thee zu bereiten versteht, verfährt man folgendermaßen:

Weiches Wasser bringt man in der Theemaschine zum Kochen, spühlt die Theekanne von Porzellan oder englischem Zinn mit heißem Wasser aus, füllt auf 4—6 Gläser ca. 1 Theelöffel voll guten Thee

in die Kanne, gießt zuerst ca. 1 Tasse siedendes Wasser darüber und läßt es, gut zugedeckt, seitwärts (nicht auf der Theemaschine) etwa 3 Minuten ziehen, bevor man die Kanne vollends mit Wasser füllt. — Bedarf man mehr Thee, als die einmal aufgegossene Kanne voll, so leere man letztere nicht ganz aus, ehe man kochendes Wasser nachgießt, sonst wird der Thee zu schwach. — Will man frischen Thee hinzufügen, so thue man denselben nicht zu den alten Blättern in die Kanne, sondern bereite einen Aufguß mit siedendem Wasser in einer Tasse und schütte dies nach einigen Minuten in die Kanne, die man dann wieder füllen kann. — Läßt man den Aufguß zu lange auf den Blättern stehen, so entwickelt sich die Gerbsäure des Thees und giebt dem Getränk einen unangenehmen, zusammenziehenden Geschmack, weshalb man besser thut, den Thee in eine andere Kanne abzugießen, wenn er lange genug gezogen hat und nicht gleich servirt werden kann.

889. Bischof.

1 Flasche Rothwein wird im Messingkessel (25) mit $^1/_2$ Quartier Wasser und $^1/_2$ Quartier Zucker aufgekocht und Bischofextract (s. d.) nach Geschmack hinzugethan (ca. 2—3 Eßlöffel).

890. Glühwein.

Man läßt 1 Flasche Rothwein mit $^1/_2$ Loth ganzem Zimmt, etwas Citronenschale und $^1/_2$ Pfd. Zucker bis zum Kochen kommen, gießt den Glühwein durch einen Durchschlag und servirt ihn heiß in Gläsern.

891. Bowle.

2 Apfelsinen werden geschält, vom weißen Pelz und den Kernen sorgfältig befreit, in Scheiben geschnitten und nebst der sehr dünn abgeschälten Schale $^1/_2$ Apfelsine in die Bowle gethan, 6 Flaschen Mosel (oder Riesling) und ca. 1 Flasche Madeira darüber gegossen und zugedeckt auf 8—10 Stunden möglichst kalt gestellt. — Kurz vor dem Gebrauch gießt man den von $1^1/_2$ Pfd. Zucker und $^1/_2$ Stof Wasser fertig gekochten, erkalteten Zuckersyrup (nach Geschmack) dazu und würzt die Bowle mit 2—3 Löffeln Ananas—Rum oder Arac.

Feiner ist die Bowle, wenn man statt der Apfelsinen Ananas nimmt.

Man mischt auch 4 Flaschen Mosel, 1 Flasche Madeira, $^1/_2$ Flasche Cognac mit $^1/_2$ Ananas oder 2 Apfelsinen, giebt kurz vor dem Gebrauch 1 Pfd. geläuterten Zucker und im letzten Augenblick 1 Flasche Champagner dazu.

892. Erdbeerbowle.

1 Stof saubere schöne Erdbeeren legt man in eine Terrine, bestreut sie mit Zucker, gießt $^1/_2$ Flasche leichten Weißwein darauf und läßt sie verdeckt 2 Stunden stehen. Dann gießt man noch $1^1/_2$ Flaschen Wein und ca. $^1/_2$ Pfd. geläuterten Zucker (917) hinzu. — Jede Bowle muß kalt gereicht werden; man kann auch ein Stück Eis hineinlegen.

893. Sherry Cobbler.

Man füllt in eine Bowle saubere Stücke Eis, fügt 2 mäßig große Stücke fein gestoßenen Zucker (mit dem man zuvor die Schale $^1/_2$ Citrone abgerieben) und $^1/_2$ Flasche Sherry hinzu, rührt Alles gut um und trinkt den Cobbler durch einen Strohhalm aus kleinen Gläsern.

894. Maitrank.

Auf 2 Bündel frischen Waldmeister gießt man $^1/_2$ Flasche Moselwein und läßt ihn zugedeckt 1 Stunde stehen. Hierauf werden in der Bowle $2^1/_2$ Flaschen Moselwein mit $^1/_2$ Pfd. geläutertem Zucker (917) gesüßt und der durch ein Sieb gegossene Waldmeister dazu gethan.

895. Eiergrog.

6—8 Eigelb und 2—4 ganze Eier rührt man mit $^3/_4$—1 Pfd. Zucker, am besten in einem irdenen Topf, sehr schaumig, giebt unter beständigem Rühren 1 Stof kochendes Wasser und Rum nach Geschmack (ca. $^3/_4$ Quartier) dazu, setzt den Topf in einen Grapen mit kochendem Wasser und klopft die Masse auf kleinem Feuer so lange, bis der rohe Eiergeschmack sich verloren hat.

Einfacher bereitet man sich den Eiergrog, wenn man in jedes Glas 1—2 Eigelb thut, diese mit 2—4 Theelöffeln Zucker schaumig rührt, kochendes Wasser zufüllt und zuletzt Rum nach Geschmack hinzufügt.

896. Punsch.

1 Stof Wasser kocht man mit 1—$1^1/_2$ Pfd. Zucker und der Schale 1 Citrone durch, giebt 1—$1^1/_2$ Quartier Rum und die Säure von 2—4 Citronen dazu.

897. Eierpunsch.

Dieser Punsch wird ebenso, wie vorstehend angeführt, bereitet, alsdann klopft man 6—8 Eigelb und 2—4 ganze Eier gar, gießt den zugerichteten Punsch allmälich zu den Eiern in einen tiefen Topf, stellt

diesen in einen Grapen, welcher halb mit kochendem Wasser gefüllt sein und auf kleinem Feuer kochen muß, und klopft die ganze Masse so lange, bis der rohe Eiergeschmack sich verloren hat.

898. Erdbeerpunsch.

2 Pfd. schöne reife Walderdbeeren werden in einem Steintopf zerdrückt und mit 1 Flasche gutem Rum übergossen. Der Topf wird fest zugebunden und während 2—3 Tagen werden die Beeren einmal täglich umgerührt. — Nach Ablauf dieser Frist wird der Rum abgegossen und die zerquetschten Erdbeeren durch ein Tuch gepreßt, bis alle Flüssigkeit heraus ist. — Nun nimmt man nach Geschmack 1 bis $1^1/_2$ Pfd. Zucker, preßt den Saft von 2 Citronen darauf, fügt den Rum, die aus den Erdbeeren gepreßte Flüssigkeit und 3—4 Stof kochendes Wasser hinzu, stellt den Punsch an einen kühlen Ort und servirt ihn möglichst kalt.

Der erdbeerhaltige Rum läßt sich in einer gut verkorkten und versiegelten Flasche liegend mehrere Wochen aufbewahren; Zucker, Citrone und Wasser werden einige Stunden vor dem Gebrauch hinzugefügt.

899. Schwedischer Punsch zum Aufbewahren.

$2^1/_2$ Pfd. Zucker löst man in 5—6 Stof Wasser völlig auf, gießt 6—7 Stof feinen, echten Arak dazu, setzt diese Mischung in einem Messingkessel (25) auf's Feuer und kocht sie unter fortwährendem Umrühren mit einem silbernen Löffel langsam zu einem dünnen Syrup, gießt den Punsch in Schüsseln von Porzellan zum Auskühlen, füllt ihn dann in Flaschen, verkorkt und verlackt diese gut und bewahrt sie im Keller auf. — Durch längeres Lagern gewinnt der Punsch sehr; beim Gebrauch wird er mit Weißwein oder Champagner verdünnt.

900. Knickebein.

Ein Gemisch von 2 Sorten feinem Liqueur und Eidotter.

Man gießt so viel Cognac in ein größeres Liqueur- oder kleines Weinglas, daß es zur Hälfte gefüllt ist, thut dann ein vorsichtig vom Eiweiß getrenntes, möglichst frisches Eigelb hinzu und füllt das Glas vollends mit Maraschino, Vanille- oder sonst einem beliebigen Liqueur.

901. Kirsch-Liqueur.

Nachdem saubere, frisch gepflückte Kirschen von den Stengeln befreit und mit ihren Steinen in einem messingnen oder hölzernen Mörser zerquetscht wurden, füllt man sie möglichst fest in eine große Glas-

flasche (Ballonflasche), doch darf sie nur zu $^3/_4$ voll gefüllt werden, — gießt dann so viel guten Spiritus darüber, daß die Kirschen gerade bedeckt sind, verkorkt die Flasche gut und stellt sie auf 3—4 Wochen an ein recht sonniges Fenster. — Alsdann gießt man den Kirschspiritus ab und rechnet auf jedes Stof desselben $^3/_4$ Pfd. Zucker, kocht diesen mit etwas Wasser klar, gießt ihn zu dem Spiritus in ein Porzellangefäß, rührt die Masse gut um, bedeckt das Geschirr, läßt den Kirschliqueur erkalten und vollständig abklären und füllt ihn dann auf Flaschen.

902. Schälchen aus Kornbranntwein.

Auf 3 Stof Kornbranntwein schüttet man 1 Stof gequetschte Birkenkohlen und eine Handvoll gequetschten Kümmel, läßt ihn 1 Monat, auch länger, damit stehen, legt einen Flanellbeutel mit Filtrirpapier aus, hängt ihn über eine Porzellanschüssel, gießt den Branntwein mit den Kohlen langsam hinein und läßt ihn klar durchlaufen. — Ein paar Tage, bevor der Branntwein filtrirt wird, mischt man 2 Theelöffel Kümmelöl mit 1 Weinglas feinem Spiritus und läßt dies zugedeckt stehen. Dann nimmt man 1 Pfd. gestoßenen Hutzucker, gießt ein recht volles Quartier kochendes Wasser darauf, rührt dieses recht oft durch, bis der Zucker ganz geschmolzen ist, und läßt es ruhig stehen, bis der Syrup sich geklärt hat. Nun kocht man $^1/_2$ Stof von dem klaren Branntwein mit dem Zuckersyrup auf, gießt das aufgelöste Kümmelöl dazu, klärt diese Mischung mit 2 Eiweiß ab (29), filtrirt sie nochmals durch einen Flanellbeutel und thut sie zur ganzen Portion Branntwein, das Ganze tüchtig durchrührend. — Sollte der Branntwein nicht ganz klar sein, so läßt man ihn noch bis zum andern Tage stehen und füllt ihn dann vorsichtig auf Flaschen, damit der Satz zurückbleibt.

903. Johannisbeeren-Wein.

Nachdem die Beeren von den Stengeln abgestreift sind, werden sie zerquetscht, in einem steinernen Geschirr 24 Stunden aufbewahrt und dann ausgepreßt. Man nimmt auf jedes Stof Saft 1 Stof Wasser und 1 Pfd. Zucker, gießt diese Mischung in einen guten Weinanker, aber nur so voll, daß der Inhalt umgeschüttelt werden kann, macht den Anker leicht zu, stellt ihn in ein warmes Zimmer (nicht in die Sonne und ebenso wenig an den Ofen), schüttelt ihn zweimal täglich gut durch und fährt damit so lange fort, bis der Saft braust oder gährt. Nun schlägt man den Anker gut fest, stellt ihn in den Keller und läßt ihn bis zum Februar stehen, füllt den Saft dann auf Flaschen, verkorkt und verharzt dieselben gut und bewahrt den Wein noch ca. $^1/_2$ Jahr im Keller, bevor er gebraucht werden kann.

904. Birkenwasser.

Sobald die Erde aufthaut, ehe noch die Blätter aus den Knospen herauskommen, müssen die Birken gezapft werden. Ist das Wasser gesammelt, so stellt man es an einen nicht sehr kalten Ort und thut einige Grobbrodrinden hinein. Nach der ersten Gährung (wenn das Wasser angenehm sauer schmeckt), filtrirt man es durch Flanell und füllt es in Flaschen; in jede derselben legt man 3—4 Rosinen, 2 starke Theelöffel Zucker, einige Stückchen Citronenschale, 1 Eßlöffel Spiritus und 1—2 Eßlöffel Madeira. Nun werden die Flaschen mit Weinkorken recht fest verkorkt, mit Draht verbunden und sorgfältig verharzt, wie Champagner. Dann läßt man die Flaschen im Keller, gut in Sand eingegraben stehen und stellt sie vor dem Gebrauch in den Eiskeller.

Dieser Birk-Champagner ist ein sehr wohlschmeckendes, kühlendes Getränk.

905. Meth.

Man löst 10 Pfd. Honig in 20 Stof Wasser auf, kocht die Masse bei fleißigem Abschäumen ca. $^3/_4$ Stunden, läßt sie abkühlen, gießt sie in ein offenes Faß, mischt 2 Löffel Bierhefe hinzu, bindet ein Tuch darüber und läßt sie 2 Tage ruhig stehen. Dann seiht man die Flüssigkeit durch ein Sieb in ein Faß, legt ein leinenes Säckchen mit gestoßenen Muskatblüthen, Zimmt und Ingwer hinein, verspundet und verpicht das Faß, stellt es in den Keller, (oder gräbt es in die Erde ein), läßt den Meth 2—3 Monate gähren, zieht ihn dann auf Flaschen ab, verkorkt und verharzt diese gut. — Der Meth kann gleich gebraucht werden, gewinnt aber sehr durch längeres Liegen in den Flaschen. — Man kann den Meth auch ganz ohne Zusatz von Gewürzen bereiten.

906. Kwas.

5 Pfd. Roggenmehl, 1 Pfd. Malz, 1 Pfd. Buchweizenmehl werden mit $1^1/_2$ Stof Wasser in einem Anker durchgerührt und mit $1^1/_2$ Stof siedendem Wasser übergossen. Nach $^1/_2$ Stunde gießt man 3 Stof kochendes Wasser dazu und wiederholt solches in halbstündigen Zwischenräumen noch 3 Mal. Dann rührt man das Wasser mit dem Mehl gut um, läßt es abkühlen, deckt es zu und stellt es auf 24 Stunden an einen ziemlich warmen Ort. Am folgenden Tage verdünnt man den Kwas mit kaltem Wasser, stellt ihn kalt, läßt ihn gehörig säuern und füllt ihn dann auf Flaschen.

Wenn der Kwas zu Ende geht, läßt man einige Stof des Getränkes im Gefäß zum Ansäuern des nächsten Brodes. Der dicke Bodensatz wird als Viehfutter verbraucht.

907. Ein erfrischendes Getränk.

$^1/_4$ Pfd. schwarze Johannisbeerblätter thut man in ein hölzernes Geschirr, giebt $3^1/_2$ Pfd. Zucker, die zerschnittene Schale von 1, die Säure von 3 Citronen und 11 Stof kochendes Wasser dazu, läßt die Masse, gut zugedeckt, bis zum nächsten Tage stehen, rührt dann 4 Loth Hefe hinein und läßt sie gut ausgähren. Darauf filtrirt (29) man die Flüssigkeit sorgfältig, füllt sie in Flaschen, die man gut verkorkt und verbindet. — Nach 3 Tagen ist die Limonade fertig.

908. Apfelsinen-Limonade.

Von 3—4 Apfelsinenschalen wird das Weiße sorgfältig entfernt, die Schale in beliebige Stücke zerschnitten und in eine Flasche gefüllt, $^1/_2$ Quartier Zucker, 2 Loth Weinsteinsäure, 2 Eßlöffel Spiritus dazugethan, die Flasche mit kochendem Wasser gefüllt, gut durchgeschüttelt, verkorkt und verlackt. — Nach 14 Tagen kann der Extract zu einer sehr erfrischenden Limonade gebraucht werden. 1—2 Theelöffel genügen für 1 Glas Wasser. Zucker wird nach Geschmack hinzugefügt.

909. Weiße Limonade.

2 Citronen werden auf Zucker abgerieben, worauf man den Saft von 2—3 Citronen, 1 Stof Wasser und Zucker nach Geschmack hinzufügt. Hat sich der Zucker aufgelöst, so legt man nach Geschmack noch Zucker hinzu, läßt die Limonade verdeckt stehen und gießt sie vor dem Gebrauch durch ein Haarsieb. Man nimmt auch etwas Rum dazu (s. auch Nr. 908).

910. Rothe Limonade.

Man nimmt Johannisbeeren-, Himbeeren-, Kranzbeeren- oder Himbeerensyrup (s. d.) und richtet ihn mit Wasser und Zucker nach Geschmack zu.

911. Mandelmilch.

Auf 1 Pfd. süße Mandeln nimmt man 4 Loth bittere, reinigt sie von der Schale, spült sie in kaltem Wasser und läßt sie (eine große Erleichterung) beim Konditor stoßen. Stößt man sie selbst, so nimmt man ein wenig kaltes Wasser dazu, damit sie nicht ölig werden, und stößt sie sehr fein (8). Nun gießt man ungefähr 3 Stof gekochtes, kalt gewordenes Wasser darauf, womit es die Nacht oder einige Stunden steht, preßt es dann durch ein Tuch und richtet es nach Geschmack mit Zucker zu. — Die einmal ausgepreßten Mandeln können wieder mit Wasser begossen und nach einiger Zeit durchgepreßt werden.

912. Sorbet.

Sorbet nennt man eine Frucht-Limonade, die mit Eisstückchen untermischt und klar oder mit den Früchten in Gläsern servirt wird.

913. Bierkäse.

1 Stof Milch wird mit Zucker nach Geschmack aufgekocht und mit 1 Flasche Bier durchgerührt.

914. Warmbier.

Man kocht $1^1/_2$ Stof schwaches Bier mit etwas Citronenschale, Zimmt, Salz und Muskatnuß auf und tummt es mit 1 Theelöffel in kalter Milch ausgerührtem Kartoffelmehl an (26). 3 Eidotter zerklopft man mit 1 Quartier frischer Milch oder Schmant, giebt dies mit etwas Zucker zum kochenden Bier und läßt es damit aufwallen (30).

915. Gerstentrank für Kranke.

1 Pfd. Gerstenkörner kocht man mit 3 Stof Wasser so lange, bis die Körner aufspringen, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie $^1/_2$ Stunde stehen und filtrirt sie noch einmal durch ein Tuch, versüßt das Wasser mit Zucker und giebt je nach Geschmack etwas Weißwein, Himbeersaft oder Citronensäure dazu.

916. Hafertrank für Kranke.

5 Loth Hafergrütze werden sauber gewaschen, mit 1 Stof Wasser $1^1/_2$—2 Stunden langsam gekocht, durchgelassen (29), Salz und Zucker nach Geschmack hinzugefügt und je nach Verordnung mit 1 Glas Roth- oder Weißwein, oder auch Citronensäure vermischt.

XX. Abtheilung.

Säfte und Eingemachtes.

A. Früchte in Zuckersyrup.

917.

Zucker zu läutern und zu Syrup zu kochen.

Man setzt 2 Pfd. Zucker mit 1 Quartier Wasser auf ein starkes Kohlenfeuer und läßt ihn schnell zum Kochen kommen. Wenn er einige Mal aufgewallt ist, schäumt man ihn so lange, bis sich kein Schaum mehr bildet, zieht ihn dann vom Feuer, rührt 1 Löffel kaltes Wasser hinein und läßt ihn so stehen. Der sich später zeigende Schaum wird mit dem Schaumlöffel abgenommen.

Diesen geläuterten Zucker kocht man auf kleinem Feuer unter häufigem Rühren mit einem silbernen Löffel so lange, bis er perlt und Faden zieht (918a).

918.

Ueber das Einmachen der Früchte.

Die einzumachenden Früchte dürfen nicht zu reif sein und müssen bei trockenem Wetter sauber gepflückt werden, damit man sie nicht zu waschen braucht, was namentlich bei Erd- und Himbeeren zu beobachten ist.

a) Einkochen des Saftes. Rothe Säfte kocht man am besten in einem Messingkessel, der vor dem jedesmaligen Gebrauch sauber ausgewaschen sein muß, weiße dagegen in verzinnten Kasserollen. Während des Einkochens von Früchten darf im Ofen oder auf dem Heerde nichts gekocht werden, was einen starken Geruch verursacht. — Der Saft muß zuerst auf größerem Feuer aufkochen, sorgfältig mit einem silbernen Löffel oder Porzellan-Schaumlöffel geschäumt werden und dann auf kleinem Feuer (am besten auf Kohlenfeuer im Freien) langsam und gleichmäßig gar kochen. Ein unnützes Hineinfahren mit dem Löffel ist zu vermeiden; damit der Saft nicht anbrennt, schüttelt man die Kasserolle ab und zu. Um zu wissen, ob der Saft fertig ist, legt man einen Theelöffel davon auf einen Teller, läßt ihn ein Weilchen stehen, zieht dann mit der Löffelspitze darüber hin: wenn sich am Löffel ein Häutchen weiter zieht, dann ist er fertig. Empfehlenswerth ist es, den Saft bis zum Erkalten langsam zu schütteln, wodurch die Beeren voll und rund werden.

Soll der Saft abgekühlt in die Gläser gefüllt werden, so wird er in eine Schüssel gegossen, darf aber nie im Messingkessel stehen bleiben, in Berücksichtigung der gesundheitsschädlichen Metalltheile, die sich dem Safte dadurch mittheilen würden. Man deckt den heißen Saft nie mit einem Deckel zu, weil der sich daran setzende Dampf als Tropfen niederfällt und die Schimmelbildung befördert, sondern überbindet ihn mit einem saubern Leinläppchen, das die Feuchtigkeit aufnimmt und nicht wieder fallen läßt.

Die Einmachegläser werden am besten klein gewählt, damit ein angefangenes Glas bald verbraucht wird. Sie müssen sauber und ganz trocken und für die heiß einzufüllenden Säfte heißgestellt sein. Bei Safttöpfen achte man ja auf eine gute Qualität derselben; in schlecht gebrannten Töpfen wird der Saft trocken. Zu empfehlen sind die im Handel „englische Steingutwaare" benannten Töpfe.

Wenn der Saft ganz abgekühlt ist, wird er verbunden; man legt zuerst ein genau dem Glase angepaßtes Stück Papier, das man in Rum oder Spiritus (s. u.) getaucht, auf den Saft und bebindet die Gläser mit Wachspapier oder Schweinsblase. Diese wird sauber gereinigt, in lauwarmem Wasser gut gewaschen und abgetrocknet, auf die Gläser gebunden. Damit die Blase beim Oeffnen der Gläser sich leichter löst, erweicht man sie durch ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch. Auf diese Weise kann die Blase oftmals wieder gebraucht werden.

b) **Saft oder Syrup in Flaschen.** Die Flaschen müssen einige Tage vorher sehr sauber gespült und an der Luft oder Sonne getrocknet sein. Man füllt den Saft heiß bis auf einen 2—3 fingerbreiten Rand hinein, gießt 1 Theelöffel Rum oder Salicyl-Spiritus (s. u.) auf den Saft und verschließt die Flaschen mit guten neuen, in Spiritus geweichten Korken, verlackt (s. u.) oder verbindet sie mit Wachspapier und bewahrt sie aufrecht stehend an einem trocknen, kühlen, etwas dunklen Ort auf.

Zum Verlacken der Flaschen bedient man sich am besten eines Blechlöffels und bringt einige Stücke einfachen Kochlackes darin zum Schmelzen. Nachdem die Flaschen verkorkt, schneidet man den etwa noch vorstehenden Korken glatt ab und gießt den flüssigen Lack darüber.

c) **Aufbewahren des Eingemachten.** Die eingemachten Früchte werden am besten an einem möglichst kühlen, recht luftigen, trockenen Ort aufbewahrt. Nach einigen Tagen sieht man nach, ob sich Schimmel zeigt oder der Syrup dünn erscheint. In letzterem Falle gießt man den Syrup ab und kocht ihn mit Zusatz von etwas Zucker ein, bis er Faden zieht (s. o.).

d) **Salicylsäure.** Alle in Zucker eingekochten Früchte sollen sich nach den neuesten Erfahrungen vortrefflich halten, wenn man sie mit einem Papier bedeckt, welches in eine Lösung von Spiritus und Salicylsäure (1 Theelöffel voll auf 1 Quartier Spiritus) getaucht ist, oder wenn man das in Spiritus oder Rum getauchte Papier mit pulverisirter Salicylsäure überstreut. Man kann auch etwas Salicylsäure gleich mit dem Saft kochen (auf 2—3 Pfd. Beeren eine Messerspitze) und ist vor jeder Schimmelbildung sicher.

e) **Gähren des Saftes.** Es kommt nur zu häufig vor, daß die im Herbst eingekochten Früchte im Frühjahr in Gährung übergehen; ist diese noch nicht zu weit vorgeschritten, so können die Früchte durch Aufkochen mit Zusatz von Zucker noch zum Gebrauch erhalten bleiben. Sauer gewordene Säfte können bei abermaligem Aufkochen durch Zusatz einer Messerspitze gereinigter Pottasche wieder eßbar gemacht werden, verlieren aber von ihrer natürlichen Farbe.

f) **Verzuckern des Saftes.** Sollte der Saft im Laufe des Winters verzuckern, was durch zu langes Kochen leicht geschieht, so gießt man 1 Löffel kaltes Wasser auf den Saft, stellt das Saftglas, das unbedeckt sein muß, in eine mit kaltem Wasser halb angefüllte Kasserolle, bringt das Wasser auf kleinem Feuer bis nahe zum Kochen, zieht die Kasserolle vom Feuer und läßt den Saft in Wasser erkalten.

---

919. Klarer Apfelsaft.

30—40 große, harte, grüne, sauber gewaschene, weinsaure Aepfel zerschneidet man in Theile, entfernt die Kerne, gießt soviel Wasser darüber, daß sie nur bedeckt sind, läßt sie ganz zerkochen und filtrirt den Saft durch ein Drelltuch. (Man hängt das Drelltuch oder den dreieckigen Drellsack mit den Früchten über eine Schüssel und läßt den Saft langsam durchtropfen.) Dann wird der so filtrirte Saft glasweise in eine gut verzinnte Kasserolle gegossen und bevor man die gleiche Quantität Zucker hinzu thut, bezeichnet man an einem Stäbchen, wie hoch der Saft in der Kasserolle reicht, schüttet dann erst den Zucker hinein, giebt den Saft 1 und die Schale $^1/_2$ Citrone oder ein Stück Vanille dazu und kocht nun den Saft bei kleinem Feuer, unter beständigem Rühren und Schäumen (918a) genau bis zum Zeichen am Stäbchen ein, füllt ihn heiß in die heißgestellten Gläser, überbindet sie mit Leinläppchen, bis der Saft vollständig erkaltet ist und verfährt im Uebrigen nach Nr. 918a.

920. Schottische Apfelmarmelade.

1 Quartier Rosenwasser kocht man mit 2 Pfd. Zucker durch, schäumt es gut, thut 1 Löffel kaltes Rosenwasser und 1 Pfd. geschälte, in 4—6 Theile geschnittene Birnen hinein, kocht diese fast weich, giebt 2 Pfd. geschälte, in 8 Theile geschnittene Aepfel dazu, kocht den Saft unter beständigem Rühren auf kleinem Feuer, bis er klar ist und bindet (918a) und fügt zuletzt $^1/_4$ Pfd. fein geschnittene candirte Pomeranzenschale hinzu, mit der die Marmelade noch einmal aufwallen muß (918).

921. Apfelsaft in Flaschen.

Man schält die Aepfel, schneidet sie in 4 Theile, füllt den Kessel über die Hälfte damit, gießt ihn ganz voll Wasser und kocht die Aepfel, bis sie ganz zergangen sind; dann läßt man sie durch ein Tuch trocken ablaufen und füllt den Saft, wenn er erkaltet ist, in trockene Flaschen, legt in jede ein Scheibchen Citronenschale und gießt etwas Spiritus darauf, verkorkt und verharzt sie und bewahrt sie im kühlen trockenen Keller. Man gebraucht diesen Saft zu Getränken und auch zu Saucen. — Das dicke zurückgebliebene Apfelmus kann man noch einmal mit Wasser durchkochen, wieder ablaufen lassen und zum ersten Gebrauch anwenden.

922. Apfelscheiben in Zucker-Syrup.

Saubere Borsdorfer Aepfel (oder sonst eine harte, weiße Gattung) werden vom Kernhaus befreit und ungeschält in Scheiben geschnitten.

— 1 Quartier Zucker und 1 Quartier Wasser kocht man in einer gut verzinnten Kasserolle zu einem dünnen Zuckersyrup, thut nur so viel Apfelscheiben hinein, daß die Oberfläche des Syrups gerade bedeckt ist und läßt sie unter häufigem Schütteln der Kasserolle weich und klar kochen. Dann hebt man die Apfelscheiben mit dem Schaumlöffel in ein Glas, streut ein wenig fein länglich geschnittene Citronenschale dazwischen und gießt den Syrup, den man mit dem Saft ½ Citrone noch gut eingekocht (918a), darüber.

Ebenso gekochte Ananasscheiben schichtweise mit den Aepfeln in's Glas gelegt, geben ein sehr schönes Aroma.

923. Berberitzen in Zucker.

Man schneidet schöne rothe, nicht zu reife Trauben, wäscht sie und übergießt sie mit lauwarmem, dünnem Zuckersyrup (auf jedes Pfund Beeren 1 Pfund Zucker s. 917). Nach 2 Tagen gießt man den Syrup ab, kocht ihn, bis er Faden zieht (918a), gießt ihn ausgekühlt über die Beeren, verbindet sie mit Wachspapier und braucht sie zur Verzierung von Torten und Compots.

924. Berberitzen-Gelée.

Wenn die Beeren leichten Frost bekommen haben, streift man sie von den Stielen, wäscht sie mit kaltem Wasser, legt sie in einen gut glasirten Topf, stellt diesen in ein Gefäß mit kochendem Wasser, deckt ihn gut zu und läßt das Wasser 1 Stunde lang kochen. Dann schüttet man die Beeren in ein Drelltuch, läßt den Saft durchtropfen, kocht je 1 Pfd. Saft mit 1½ Pfd. Zucker 10 Minuten und füllt ihn in Gläser (918a).

925. Birnensaft.

Graubirnen werden in Wasser halbweich gekocht, herausgenommen, geschält und der Stengel halb abgeschnitten. — Auf 1 Pfd. Zucker rechnet man ungefähr 25 mittelgroße Birnen. Der Zucker wird zu Syrup gekocht (917), die Birnen hinein gethan und mit etwas Vanille so lange gekocht (918), bis sie sich leicht mit einem Strohhalm durchstechen lassen. Dann werden die Birnen behutsam mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt, der Zucker noch eingekocht, bis er Faden zieht (918) und über die Birnen gegossen. — Abgekühlt füllt man sie in Gläser.

926. Brombeeren.

1 Pfd. ausgesuchte Brombeeren vermischt man mit 1 Pfd. feinem Zucker, läßt sie auf kleinem Feuer unter beständigem, leisem Rütteln

des Kessels ca. 1/4 Stunde kochen, ohne sie zu schäumen, füllt sie erkaltet in die Gläser und verbindet diese mit Blase oder Pergamentpapier (918).

Oder man kocht den Zucker mit 1/2 Quartier Wasser zu steifem Syrup (917), schüttet die Beeren hinein, läßt sie 5 Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel behutsam heraus, kocht den Syrup ein, bis er Faden zieht und gießt ihn ausgekühlt über die Beeren.

927. Erdbeeren-Saft.

3 Pfd. gute, nicht zu reife Erdbeeren (918) werden mit 3 Eßlöffeln Zucker und einigen Theelöffeln Rum besprengt, eine Nacht kalt gestellt. Den andern Tag gießt man die entstandene Flüssigkeit von den Erdbeeren in den Messingkessel und kocht sie mit 3 Pfd. Zucker und 1/2—3/4 Quartier Wasser zu einem dicken Syrup, gießt ihn erkaltet über die Beeren und stellt diese wieder kalt. Am 2. Tage gießt man den Syrup vorsichtig ab, kocht ihn, bis er bindet und gießt ihn wieder erkaltet über die Beeren. Am 3. Tage wiederholt man dies Verfahren, schüttet, wenn der Syrup tüchtig gekocht und geschäumt, die Beeren vorsichtig hinein, läßt sie ein paar Mal aufwallen, hebt sie mit dem Schaumlöffel in eine Terrine, kocht den Saft noch ein, bis er Faden zieht, gießt ihn über die Beeren, schüttelt dann die Terrine so lange, bis der Saft erkaltet und die Beeren sich recht vollgesogen haben und füllt ihn in Gläser (918).

Man kocht den Saft auch einfacher wie den Himbeersaft in Nr. 929.

928. Syrup von Wald-Erdbeeren.

Man drückt die Beeren durch ein festes leinenes Tuch, damit der Samen, der den Saft bitter macht, zurückbleibt. Auf 3 Glas durchgepreßten Saft nimmt man 2 Glas Zucker, kocht ihn in einem messingnen Kessel (25) unter Schäumen ca. 1/2 Stunde, bis er klar und tummig ist und füllt ihn in kleine Flaschen (918b). Gut verkorkt, erhält er sich jahrelang und wird zu Limonaden und seines Wohlgeschmackes wegen zum Zugießen zu anderen Saftsaucen gebraucht.

929. Himbeersaft.

Von 3 Pfd. Zucker und 3/4 Quartier Wasser (s. u.) kocht man einen dicken Syrup (917), schüttet 2 Pfd. schöne, nicht zu reife Garten-Himbeeren hinein, läßt sie nur 3 Mal aufwallen, hebt sie mit dem Schaumlöffel in die Terrine, läßt den Syrup so lange einkochen, bis er Faden zieht, gießt ihn über die Beeren, schüttelt die Terrine, bis der Saft ganz erkaltet ist und füllt ihn dann in die Gläser (918).

Ist am andern Tage der Syrup wässerig, so wird er mit Zufügung von einigen Löffeln Zucker eingekocht, bis er Faden zieht und erkaltet über die Beeren gegossen.

Liebt man den Saft nicht so süß, so nimmt man zum Kochen des Zuckersyrups anstatt des Wassers $^3/_4$ Quartier durchgepreßten Johannisbeersaft.

930. Dicker Himbeersaft.

1 Stof ausgesuchte Garten-Himbeeren werden mit eben so viel Zucker in einem Messingkessel auf's Feuer gesetzt und unter sorgfältigem Schäumen und beständigem Rühren gekocht, bis sich das Häutchen bildet (918).

931. Himbeersyrup.

Die Beeren werden zerdrückt, durchgepreßt, in einen Topf gegossen und müssen 2 Tage ausgähren. Nachdem der Schaum, der sich oben gebildet, sorgfältig abgenommen, wird der Saft durch ein feines Haarsieb filtrirt. Alsdann nimmt man auf 3 Glas Saft 2 Glas Zucker, kocht und schäumt den Saft 20—30 Minuten, bis er klar und tummig ist (918).

Ohne Zucker kann man den ausgegohrenen und aufgekochten Saft, in Flaschen gefüllt, auch verwahren; nur muß man dann 1 Theelöffel Rum oder Spiritus (918b) auf jede Flasche gießen.

932. Ungekochter Beerensaft zu Limonaden.

3 Stof Erd-, Himbeeren oder Kirschen zerdrückt man, giebt 2 Stof Wasser und $2^1/_2$ Loth Weinsteinsäure dazu, rührt die Masse gut durch, bebindet den Topf mit einem Drelltuch und läßt ihn 24 Stunden stehen, kippt dann den Topf über einen andern, mißt den so filtrirten Saft, nimmt auf jedes $^1/_2$ Stof desselben 1 Pfd. Stückzucker, rührt ihn damit gut durch, läßt ihn dann 48 Stunden stehen, entfernt sorgfältig allen Schaum, füllt den klaren Saft auf Flaschen, tropft etwas Salicylsäure (918d) darauf und verbindet die Flaschen mit Leinläppchen.

933. Klarer Johannisbeersaft.

Johannisbeeren werden von den Stengeln abgestreift und zerdrückt, dann durchgepreßt, durch einen Drellsack filtrirt und mit der gleichen Quantität Zucker, wie beim klaren Apfelsaft (919) ausführlich beschrieben, zum Gelée gekocht.

Das Dicke der Beeren kann man noch zu Kluckwa gebrauchen; man gießt so viel Wasser darauf, daß es bedeckt ist, kocht es tüchtig

durch, läßt den Saft durch ein Drelltuch ablaufen, kocht ihn nochmals mit etwas Zucker durch und füllt ihn auf Flaschen.

934. Ungekochtes Johannisbeer-Gelée.

Zur Hälfte rothe und weiße, möglichst reife Johannisbeeren werden von den Stengeln gestreift, zerdrückt und durch einen Drellsack gepreßt. — Den ausgedrückten Saft läßt man über Nacht in einer Schüssel ruhig stehen, worauf man ihn klar vom Bodensatz abgießt. — Nun nimmt man auf je 1 Pfd. Saft 1¼ Pfd. fein gesiebten Zucker, rührt beides in einer Porzellanschüssel ununterbrochen 2 Stunden nach einer Seite hin, füllt den Saft in kleine Gläser und verbindet sie mit Pergamentpapier. — Nach einigen Tagen ist das Gelée erstarrt. Es zeichnet sich durch besonders feinen Fruchtgeschmack aus, hält sich aber nicht so lange als das gekochte, muß deshalb bald verbraucht werden.

935. Ganze Johannisbeeren einzukochen.

Auf 2 Stof Zucker gießt man ¾ Quartier Rosenwasser, ¼ Quartier Wasser und 1 Quartier durchgepreßten Johannisbeersaft, läßt ihn 1 Stunde weichen, kocht ihn auf, schäumt ihn und schüttet dann 2 Stof von den Stengeln gestreifte Johannisbeeren hinein, kocht und schäumt sie unter beständigem Rühren ½ Stunde, bis die Beeren klar sind (918).

936. Johannisbeeren mit Himbeeren.

Man nimmt 2 Glas Himbeeren, 1 Glas Johannisbeeren und 3 Glas Zucker und kocht und schäumt den Saft, bis er bindet (918).

937. Johannisbeersyrup.

Auf 3 Glas filtrirten Johannisbeersaft (933) nimmt man 2 Glas Zucker, kocht und schäumt den Saft (ca. ½ Stunde), bis er klar und tummig ist und füllt ihn auf Flaschen (918b).

938. Johannisbeeren in Flaschen (Kluckwa).

Man streift die Beeren vom Stengel, legt sie auf ein Sieb, spült sie mit Wasser ab, zerdrückt und preßt sie durch und läßt sie dann 4—5 Tage ausgähren. Nachdem dies geschehen, nimmt man den Schaum rein ab, gießt das Klare vorsichtig weg, damit der Satz unten zurückbleibt, kocht den Saft dann auf, entfernt wieder den Schaum und läßt ihn durch ein Tuch klar ablaufen, worauf man ihn auf Flaschen füllt, ein wenig Spiritus darauf gießt (918d), ihn

verkorkt und im Eiskeller aufbewahrt. Die zurückgebliebene Schlaue kann man auch noch anwenden, wenn man sie mit etwas Wasser durchkocht und den Saft wieder ablaufen läßt.

939. Eine andere Art Johannisbeeren-Kluckwa.

Reife, zerdrückte und dann durchgepreßte Johannisbeeren werden in einem Messingkessel so lange gekocht und geschäumt, bis der Saft klar ist, und dann in heiße Flaschen gefüllt (918b), gleich verkorkt, verlackt und in den Keller gestellt. Dieser Kluckwa hat den Vortheil, daß er nicht ausgährt und lange aufbewahrt werden kann.

940. Gelée von schwarzen Johannisbeeren.

Man streift die Beeren vom Stengel, wäscht dieselben, zerquetscht sie mit einem Holzstampfer, kocht sie mit etwas Wasser durch (auf 1 Stof der zerdrückten Beeren ca. $^1/_2$ Stof Wasser) und filtrirt sie durch einen Drellsack (919). Dann nimmt man auf 4 Glas des filtrirten Saftes 3 Glas Zucker und 1 Glas Wasser (oder rothen Johannisbeersaft) und kocht ihn unter beständigem Rühren und Schäumen, bis er bindet (918a). — Das nachgebliebene Dicke der Beeren kann, mit Wasser durchgekocht und nochmals durchgepreßt, zu Kissel oder Saucen verbraucht werden.

941. Dicker Saft von schwarzen Johannisbeeren.

Ausgesuchte, schöne, große Beeren werden gewaschen und von Blüthe und Stengel befreit. Dann thut man auf je 4 Glas Beeren 3 Glas Zucker und 1 Glas Wasser und kocht den Saft im Messingkessel unter beständigem Rühren und Schäumen, bis sich das Häutchen bildet (918a), nur nicht länger, da sie sonst leicht hart werden.

942. Syrup von schwarzen Johannisbeeren.

Auf 3 Glas des nach Nr. 940 gekochten und filtrirten Saftes nimmt man 2 Glas Zucker und 2 Glas Wasser, kocht den Saft unter Schäumen und Rühren, bis er klar ist und füllt ihn auf Flaschen (918b).

943. Dicker Kirschsaft.

Sauber gewaschene Kirschen befreit man von Stengel und Kern, fügt ein gleiches Quantum Zucker hinzu, kocht sie stark durch, schäumt den Saft, bis er klar ist, schlägt einen Theil der Kerne auf, legt sie

zum Saft und kocht ihn, fleißig rührend und schäumend, bis sich das Häutchen bildet (918a). — Der Saft wird am schönsten von Morellen.

Man kann auch etwas ausgepreßten Johannisbeersaft und ebenso viel Zucker mitkochen, wodurch der Saft gallert.

944. Gelbe Kirschen.

Gelbe Kirschen werden von den Steinen befreit und sofort in kaltes Wasser gelegt, weil sie sonst schwarz werden. Darauf wird von 3 Pfd. Zucker und $1^1/_2$ Glas Wasser dicker Syrup gekocht (917), 3 Pfd. bereits reingemachte Kirschen, sowie ein Stückchen Vanille hineingelegt und der Saft wie gewöhnlich in $^3/_4$—1 Stunde gekocht. — Auch dieser Saft ist erst gar, wenn die Kirschen zu sinken beginnen und sich ein Häutchen auf der Oberfläche bildet (918).

945. Rothe Glaskirschen

müssen erst mit kochendem Wasser gebrüht werden, ehe sie, ganz in derselben Weise wie die gelben Kirschen eingekocht werden.

946. Heile Kirschen zu Saucen.

Man befreit die Kirschen vom Stengel, legt sie in reine, trockene Flaschen, schüttelt sie fest zusammen und verkorkt sie leicht; darauf stellt man sie in einen Grapen mit Heu fest ein, gießt kaltes Wasser hinein, kocht sie 2 Stunden, läßt sie dann, bis das Wasser erkaltet ist, darin stehen, verkorkt und verharzt sie und bewahrt sie im Eiskeller. Man nimmt dazu Morellen oder andere kleine saure Kirschen. — Wenn dieselben zur Sauce genommen werden, sind sie vorsichtig auszukernen.

947. Kirschen in Flaschen.

Die Kirschen werden von den Stengeln befreit, sauber abgewaschen und ausgekernt. Dann nimmt man auf je 3 Glas Kirschen 2 Glas Zucker, gießt den flüssigen Saft, der sich von den gekernten Kirschen abgesetzt, in den Messingkessel (25), schüttet den Zucker dazu und, sobald er geschmolzen, auch die Kirschen, kocht sie unter Schäumen 20—30 Minuten und füllt sie heiß in trockene Flaschen (918b). Am nächsten Tage werden sie verkorkt, verlackt und in den Keller gestellt.

948. Kranzbeerensaft.

Recht unreife Kranzbeeren werden, nachdem sie ausgesucht und gewaschen sind, im Messingkessel (25) mit 1 Theelöffel kohlensaurem

Natron auf's Feuer gesetzt und fleißig gerührt. Wenn der Saft kocht, legt man Zucker nach Geschmack und nach Belieben auch geschälte, geschnittene Aepfel hinein.

949. Kranzbeeren in Flaschen (Kluckwa).

Man zerquetscht die Beeren, preßt sie durch einen Beutel, läßt den Saft durch einen Drellsack klar durchlaufen und füllt das Klare auf Flaschen; dann nimmt man den dicken Satz, sowie die ausgepreßten Schlauen aus der Serviette, gießt so viel Wasser darauf, daß es kaum deckt, läßt es damit wieder durchkochen und durchlaufen und wiederholt dies zum dritten Mal. — Die schwache, dritte Gattung muß zuerst verbraucht werden.

950. Gelber Pflaumensaft.

Man legt sauber abgewischte, gelbe Pflaumen in einen Kochtopf, verdeckt und verklebt ihn alsdann mit einem Teige von Roggenmehl und läßt ihn ungefähr 12 Stunden in einem ziemlich warmen Ofen stehen; dann filtrirt man den Saft der Pflaumen durch ein Drelltuch (919), nimmt eben so viel Zucker als Saft, schäumt und kocht ihn bis sich das Häutchen bildet (919). — Vorzüglich schön ist auch der Saft, wenn man $^1/_3$ klaren Aepfelsaft zu dem Pflaumensafte gießt und ihn damit kocht.

951. Einfacher Pflaumensaft.

Schön reife gelbe Pflaumen werden mit kochendem Wasser begossen und auf einen Durchschlag geschüttet. Nun zieht man die Schale, die sich durch das Brühen gelöst, ab, schneidet die Pflaumen in Hälften und entfernt die Kerne. — Auf 3 Glas dieser Pflaumen nimmt man 2 Glas Zucker und kocht den Saft unter beständigem Rühren und Schäumen im Messingkessel (25), bis sich das Häutchen bildet (918). Eine hellere Farbe erhält der Saft, wenn er in einer gut verzinnten Kasserolle gekocht wird.

952. Gelbe oder grüne Pflaumen heil einzukochen.

Von 3 Pfd. Zucker und $1^1/_2$ Glas Wasser wird in einer flachen Kasserolle ein dicker Syrup gekocht. Während dessen sucht man 80 recht schöne Pflaumen aus, taucht, je nach der Größe der Kasserolle, 10 bis 15 derselben in heißes Wasser (es dürfen zu gleicher Zeit nur wenige Pflaumen sich in der Kasserolle befinden, damit sie sich durchaus nicht berühren oder drücken), läßt sie ungefähr 1 Minute darin liegen, zieht ihnen die Haut ab und legt sie dann in den kochenden Syrup. Dann kocht man die Pflaumen auf kleinem Feuer langsam so lange, bis sie klar

werden und zu Boden sinken. Von Zeit zu Zeit kehrt man jede Pflaume mit dem Löffel um. Sobald eine Pflaume klar und gar ist, wird sie herausgenommen und auf eine flache Schüssel gelegt. Mit den übrigen Pflaumen verfährt man in gleicher Weise, bis sie alle gekocht und alle nebeneinander auf die Schüssel gelegt sind, worauf man den Saft gleichfalls in eine andere tiefere Schüssel gießt und erkalten läßt. Den andern Tag ist der Saft gewöhnlich gegallert, und man legt nun abwechselnd eine Schicht Gallert und eine Schicht Pflaumen in das Glas, doch so, daß jede Pflaume von Gallert umgeben ist. Sollte der Saft nicht gegallert sein, so ist es rathsam, ihn noch einmal aufzukochen und erkalten zu lassen, doch selbstverständlich ohne die Pflaumen mitzukochen. Die Gläser verbindet man mit Wachspapier.

953. Pfirsiche

werden ganz ebenso gekocht wie die Pflaumen in Nr. 952; jedoch rechnet man auf dieselbe Quantität Zucker nur 60 Stück, auch gallert der Saft nicht.

954. Quittensaft.

Man schält Aepfelquitten, schneidet sie in 6—8 Theile und läßt sie mit Wasser bedeckt weich kochen. Dann nimmt man die Früchte heraus, filtrirt den Saft, behält einen kleinen Theil davon zurück und kocht diesen mit den Früchten, ein wenig Citronenschale und Zucker nach Geschmack zu Compot. — Den übrigen klaren Saft kocht man mit Zucker (Glas auf Glas) zu steifem Gelée (919).

955. Früchte in Rum.

In einen gut glasirten Topf von ca. 4 Stof Gehalt wird 1 Flasche Rum gegossen und sodann werden, je nachdem die Jahreszeit diese Früchte bringt, gute, frische Erdbeeren, Himbeeren, ausgekernte Kirschen und ausgekernte Reine-claude, auch Melonenstücke hinein gethan, stets auf je 1 Pfd. Beeren 1 Pfd. Zucker nehmend. Der Zucker wird zuerst hinein geschüttet und mit dem Rum gut verrührt, bevor man die Früchte dazu thut und der Inhalt des Topfes sodann behutsam, jedoch bis auf den Grund, mit einem Löffel tüchtig umgerührt und dieses Umrühren täglich so lange fortgesetzt, bis der Zucker gänzlich geschmolzen ist. Der Topf muß stets zugedeckt und, nachdem derselbe gefüllt ist, verbunden werden. — Rum und Früchte eignen sich vorzüglich zur Beigabe für trockenen Kuchen, Blanc manger, sowie zur Garnitur von verschiedenen Nachessen.

956. Reine-claude in Rum einzumachen.

Man bereitet einen Zuckersyrup, (auf 1 Pfd. Pflaumen 1 Pfd. Zucker [917]), legt eine Schicht gute, reife Pflaumen in denselben, erwärmt sie damit, nimmt sie alsdann vom Feuer und läßt sie 24 Stunden in diesem Syrup zugedeckt liegen. Alsdann wird er wieder abgegossen, aufgekocht und lauwarm über die Pflaumen gegossen, die 48 Stunden darin liegen müssen. Nach dieser Zeit kocht man den Syrup mit Zucker recht dick zu, gießt feinen Rum nach Geschmack hinein und schüttet dann, nach gänzlicher Erkaltung, den Syrup über die Pflaumen, die beschwert werden müssen. Das Beschweren muß man während des ganzen Verfahrens und bei der Aufbewahrung der Pflaumen immer beobachten, weil die oberste Reihe derselben sonst schwarz wird; auch darf man nicht zu wenig Rum beigießen, wenn die Pflaumen nicht in Gährung übergehen sollen.

957. Säfte zu Gefrorenem, Saucen &c.

Man nimmt einen großen Topf, schüttet in denselben eine Schicht feinen durchgesiebten Zucker, darauf legt man eine $1^1/_2$ oder 2 Mal so dicke Schicht Johannisbeeren, dann wieder Zucker, und so fährt man fort, bis der Topf voll ist; die letzte Schicht muß jedoch stets Zucker sein. Darauf überbindet man den Topf mit Papier und stellt ihn 3 Tage in die Sonne, damit der Zucker schmilzt. Dann stürzt man Alles auf ein Sieb, läßt den Saft ganz abfließen und füllt diesen sogleich auf Flaschen. Kirschen und schwarze Johannisbeeren kann man auf gleiche Art verwenden.

Auch aus Walderdbeeren kann man denselben Saft bereiten, doch darf man diese nur 2 Tage in der Sonne stehen lassen, weil der Saft sonst bitter wird. In Rücksichtnahme hierauf legt man nur ungefähr die Hälfte des Zuckers in den Topf und fügt den Rest erst hinzu, wenn der Saft abgeflossen ist.

Die auf dem Siebe zurückgebliebenen Beeren zerrührt man, nimmt auf je 3 Tassen derselben noch 1 Tasse feinen Zucker und kocht beides, bis sich die Masse von der Kasserolle ablöst; dann thut man dieselbe auf eine flache Schüssel, glättet sie, läßt sie abkühlen und zerschneidet sie zu Pastellen, oder man benutzt die Beeren zum Füllen süßer Piroggen oder Kuchen.

958. Schellbeeren.

Von 3 Glas Zucker und 1 Glas Wasser kocht man einen Syrup (917), schüttet 4 Glas Schellbeeren hinein und läßt dieselben auf kleinem Feuer gar kochen, dann nimmt man die Beeren vorsichtig heraus, kocht den Syrup noch ein, bis er Faden zieht (918) und gießt ihn über die Beeren.

959. Schwarzbeeren.

Frische Schwarzbeeren werden ausgesucht und in einem Messingkessel, der aber nur bis zur Hälfte gefüllt werden darf, auf's Feuer gesetzt und unter fleißigem Rühren gekocht, bis sie zu spritzen beginnen und der Saft recht dick eingekocht ist. Dann wird er heiß in die heiß gestellten Flaschen gefüllt (918b). Nachdem er abgekühlt, gießt man auf jede Flasche ein wenig Provenceröl, (wodurch die Schimmelbildung verhütet wird), verbindet die Flaschen mit Leinläppchen und verwahrt sie im Keller.

960. Saft von rothen Stachelbeeren.

Nachdem 3 Stof dunkelrothe, recht reife Stachelbeeren von Stengel und Blüthe befreit und auf einem Siebe sauber überspült wurden, kocht man sie mit 1 Quartier Wasser, bis sie aufplatzen, fügt dann 2 Stof Zucker und 1 Quartier durchgepreßten rothen Johannisbeersaft hinzu, schäumt und kocht den Saft unter fleißigem Rühren, bis die Beeren klar sind und das Häutchen sich bildet (918) und thut nach Geschmack zuletzt ein Stückchen Vanille oder auch Citronenschale in den Saft. Man kocht ihn ungefähr 1 Stunde (918.).

961. Rothe Stachelbeeren in Flaschen.

1 Stof rothe, nicht ganz reife Stachelbeeren werden vom Stengel und von der Blüthe gereinigt und mit 1 Stof Wasser in einem messingnen Kessel gekocht, bis die Beeren platzen; dann werden sie in ein Tuch gegossen und müssen klar ablaufen (919). — Wenn der Saft völlig erkaltet ist, gießt man ihn in Flaschen, verkorkt dieselben und bewahrt sie im Eiskeller. — Man gebraucht ihn, entsprechend verdünnt und versüßt, zu Puddingsaucen.

962. Ganze Stachelbeeren einzukochen.

Man nimmt große unreife Stachelbeeren, reinigt sie von den Blüthen und Stengeln, ritzt sie an der Seite etwas auf und nimmt mit einer Haarnadel die Saat heraus, gießt kochendes Wasser auf die Beeren, schüttet etwas Salz dazu, damit sie grün bleiben, läßt sie darin erkalten und dann das Wasser durch ein Sieb trocken ablaufen. Darauf kocht man Zuckerwasser, legt die Beeren hinein, läßt sie etwas durchkochen, gießt sie in ein Glas, beschwert sie, so daß sie ganz in dem Zuckerwasser liegen und läßt sie 2—3 Tage stehen, damit sich die Säure verliert; nun legt man sie wieder auf ein Sieb und läßt sie von neuem recht trocken ablaufen. Dann kocht man (auf 1 Stof Beeren) 1 Stof Zucker, $^1/_3$ Glas Rosenwasser und $^1/_2$ Glas Wasser zum Syrup, legt, wenn er rein geschäumt ist, die Beeren hinein, läßt sie

nur darin aufwallen, hebt sie mit dem Schaumlöffel in eine Schüssel, kocht den Syrup ein, bis er Faden zieht und gießt ihn über die Beeren, die Schüssel ab und zu schüttelnd, bis der Saft erkaltet und die Beeren sich recht vollgesogen haben (918).

963. Stachelbeeren in Flaschen.

6 Stof unreife Stachelbeeren werden mit 2 Stof Wasser unter fleißigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht und füllt man diesen, so lange er noch heiß ist, in trockene Flaschen, welche man sogleich verkorkt und verlackt (918b).

964. Unreife ganze Stachelbeeren in Flaschen.

Von den unreifen Beeren schneidet man die Stengel und Blüthen ab, füllt sie in trockene, saubere Flaschen verkorkt und verharzt dieselben und bewahrt sie im Keller auf. — Will man die Beeren als Salat zum Braten geben, so kocht man einen tummigen Zuckersyrup, legt die Beeren hinein und schäumt den Syrup gut, bis die Beeren klar geworden sind; auch thut man etwas Citronenschale und Zimmt hinzu.

Man gießt auch auf die, mit Beeren gefüllten Flaschen ungekochtes, kaltes Brunnenwasser, und zwar so viel, daß die Beeren gedeckt werden. — Vor dem Gebrauche läßt man die Beeren auf einem Siebe trocken vom Wasser werden. — Diese Behandlung nimmt den Beeren die scharfe Säure und spart man somit auch an Zucker beim Zurichten.

965. Strickbeerensaft mit gemischtem Obst. (Preißelbeeren.)

Je frischer die Beeren sind, desto schöner ist die Farbe des Saftes; sie werden sauber ausgesucht und gut gespült. Dann hebt man sie mit dem Durchschlag in eine große Schüssel, übergießt sie mit frischem Brunnenwasser und läßt sie so über Nacht, ja auch 4—5 Tage stehen, — (in welch letzterem Falle das Wasser täglich erneuert werden muß), wodurch sie das Herbe verlieren und gleichmäßiger klar kochen.

Pomeranzenschalen werden am Tage vor dem Saftkochen in Wasser weich gekocht und abgedrückt, der innere weiße Pelz wird ausgeschnitten und die äußere Schale in feine Streifen geschnitten. — Nun hebt man die sauberen Beeren mit dem Durchschlag aus dem Wasser in den Messingkessel (25), der jedoch nur bis zur Hälfte gefüllt werden darf, — gießt auf 6 Stof Beeren $^1/_4$—$^1/_2$ Stof Wasser (falls man den Saft nicht zu fest liebt) dazu und läßt die Beeren unter beständigem Rühren tüchtig durchkochen. Nachdem aller Schaum sorgfältig entfernt, thut man Zucker nach Geschmack (auf 1 Stof Beeren $^3/_4$—1 Pfd. Zucker) und, nachdem der Saft wieder aufgekocht und

geschäumt, die geschälten, in Hälften oder Viertel geschnittenen Birnen hinein, läßt den Saft klar kochen und giebt, sobald die Birnen halbweich sind, geschälte, in 4—6 Theile geschnittene süßsaure Aepfel dazu. Ganz zuletzt thut man — (auf 6 Stof) — eine gute Handvoll der fein geschnittenen Pomeranzenschalen und sauber gewaschene und abgewischte gelbe Pflaumen zum Saft, mit welchen er aber nicht mehr kochen darf. Der Saft muß immer gerührt und im Ganzen 1 Stunde gekocht werden. — Dann gießt man den Saft sofort in saubere, gute, heiße Steintöpfe, bedeckt sie mit Leintüchern und verbindet sie am anderen Morgen (918).

Will man den Saft einfacher bereiten, so läßt man die Birnen und Pflaumen fort und kocht ihn nur mit Aepfeln und Zucker nach Geschmack.

966. Strickbeersaft mit Pflaumen.

3 Stof ausgesuchte, saubere Beeren kocht man, wie in Nr. 965 angegeben, jedoch ohne Zugabe von Wasser tüchtig durch, giebt nach dem Schäumen 4 Pfd. Zucker dazu und kocht den Saft unter beständigem Rühren schön klar, bis das Häutchen sich bildet (918) und würzt ihn zuletzt mit 1 Eßlöffel voll fein geschnittener Pomeranzenschalen (965). Dann schüttet man 2—3 Stof sauber gewaschene und abgewischte gelbe oder entkernte blaue Pflaumen (Zwetschen s. u.) dazu, doch nicht auf einmal, sondern allmählich, immer nur so viele, daß die Oberfläche des Saftes bedeckt ist, — läßt sie nur aufwallen, nicht kochen und hebt sie mit dem Schaumlöffel sofort in den Steintopf. Sind alle Pflaumen auf diese Weise durchhitzt, gießt man den heißen Saft darüber, bedeckt ihn mit Leintüchern und verbindet ihn am andern Tage (918).

Zwetschen lassen sich leicht entkernen, wenn man den Stein mit einem runden Stöckchen (am besten einem einfachen Thonpfeifenröhrchen) von der Stengelseite hinausstößt. Sie bleiben rund trotz der durchstoßenen Enden und werden schön saftig.

967. Klarer Strickbeerensaft mit Birnen.

Man reinigt und wäscht 3—4 Stof Strickbeeren, setzt sie mit 1 Glas Wasser in einem Messingkessel auf's Feuer, schäumt den Saft, legt Zucker nach Geschmack (3—4 Pfd.) hinzu, entfernt den Schaum abermals, filtrirt den Saft durch einen Durchschlag, — (der nachgebliebene dicke Saft kann mit beliebigem Obst durchgekocht und zu Salat 2c. verbraucht werden), setzt den klaren Saft wieder auf's Feuer und läßt die geschälten, in Hälften getheilten Birnen in demselben weich kochen, nimmt sie alsdann heraus und legt sie in ein Glas, kocht den klaren Saft ein, bis er Faden zieht, und gießt ihn über die Birnen. Sollte der Saft nach 3—4 Tagen wässerig sein, so wird er abgegossen und mit etwas Zucker nochmals eingekocht, bis sich das Häutchen bildet (918).

968. Klarer Strickbeerensaft.

Nachdem die Strickbeeren wie gewöhnlich ausgesucht worden sind, (965), werden sie in ein Sieb gethan und mit kochendem Wasser gebrüht. Darauf schüttet man sie in den Kessel, gießt auf je 4 Stof Beeren 1 Stof Wasser und läßt sie bei kleinem Feuer gar kochen. Dann werden die Beeren durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel gegossen und mehrere Stunden ruhig stehen gelassen. Von dem klaren, abgestandenen Safte nimmt man nun 5 Glas auf 4 Glas Zucker, legt noch ein Stückchen Vanille dazu und läßt ihn so lange kochen, bis er gallert, was nach etwa einer halben Stunde starken Kochens der Fall ist.

969. Klarer Strickbeerensaft mit geriebenen Aepfeln.

Strickbeeren (965) läßt man mit etwas Wasser (auf 4 Stof Beeren 1 Stof Wasser) gut durchkochen und drückt sie dann durch ein Drelltuch. Säuerliche Aepfel werden auf der Reibe gerieben. Dann thut man auf je 1 Glas des filtrirten Saftes — 1 Glas geriebene Aepfel, sowie 1 Glas Zucker und kocht den Saft, bis er klar ist und das Häutchen sich bildet (918).

970. Einfacher Strickbeerensalat.

Man sucht die Strickbeeren aus, legt sie schichtweise mit ganzen oder in Viertel getheilten Milch- oder Himbeeräpfeln in einen Steintopf, gießt frisches Brunnenwasser darauf und beschwert die Beeren mit einem Brett und Stein.

Vor dem Anrichten vermischt man die Beeren mit Zucker und legt die geschälten, in Scheiben geschnittenen Aepfel darüber.

971. Feiner Strickbeerensalat.

Ausgesucht schöne Strickbeeren wäscht man sauber und schüttet sie in einen Steintopf (nach Belieben schichtweise mit einigen geschälten, in Scheiben geschnittenen, weinsauren Aepfeln). Dann gießt man so viel klaren, nach Nr. 967 gekochten Strickbeersaft heiß über die Beeren, daß sie bedeckt sind und verbindet den Topf sofort.

Vor dem Anrichten rührt man den sehr schmackhaften Salat noch mit Zucker nach Geschmack durch.

972. Strickbeeren zu backen.

Recht reife Strickbeeren werden sorgsam ausgesucht, gewaschen (965) und auf einem Siebe abgetropft. Dann füllt man sie in einen Steintopf, verschließt ihn mit einem Deckel, verklebt denselben mit einem Teig von grobem Roggenmehl und Wasser und schiebt ihn in einen

Ofen, in dem kurz zuvor Brod gebacken ward. Am andern Morgen nimmt man den Topf aus dem Ofen, löst den Deckel ab, bindet statt dessen nach dem Erkalten Wachspapier oder Blase (918) darüber. — Vor dem Anrichten vermischt man die Beeren mit Zucker nach Geschmack.

973. Grüne Tomaten in Zucker.

Ganz ausgewachsene Früchte, bevor sie sich geröthet, werden sauber gewaschen, je nach der Größe in 4 oder mehr Theile geschnitten, in Wasser halbweich gekocht, auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt und dann abgewogen. — Auf je 1 Pfd. Frucht wird 1½ Pfd. Zucker gerechnet, derselbe zu Syrup gekocht (917), je nach der Portion, der Saft von 1—3 Citronen hinzugefügt, zuletzt die Früchte in den Syrup gethan und so lange gekocht, bis sie klar geworden (918).

Dieser Saft ist von hübsch grüner Farbe und ausgezeichnet von Geschmack.

974. Tutti frutti (Gemischter Saft).

2 Glas ausgekernte Kirschen, 1 Glas Stachelbeeren und ¼ Glas schwarze Johannisbeeren werden mit 3 Glas Zucker unter Schäumen halb gar gekocht. Dann legt man 1 Glas Erdbeeren, 1 Glas Johannisbeeren, 1 Glas Himbeeren und 3 Glas Zucker dazu und kocht den Saft, bis sich das Häutchen bildet (918).

975. Vogelbeer-Gelée.

Die völlig reifen, aber nicht mehr mehligen Beeren werden von den Stielen gelesen, gewaschen und in so viel Wasser, daß sie knapp bedeckt sind, ganz zerkocht. Dann wird die Masse durch ein Drelltuch filtrirt und mit dem gleichen Maaß Zucker nach der genauen Angabe in Nr. 919 zu Gelée gekocht.

976. Vogelbeersaft in Flaschen.

Frisch gepflückte, reife und saftige Vogelbeeren werden von den Stielen gelesen, gewaschen, auf einem Siebe abgetropft, abgewogen, mit etwas Wasser zerkocht und durch ein Drelltuch filtrirt. Auf jedes Pfund Beeren läutert man ½ Pfd. Zucker (917), kocht ihn mit dem Saft 7—8 Minuten, füllt ihn erkaltet in Flaschen (918b) und benutzt ihn zu Limonade, die besonders für Kranke sehr zu empfehlen ist.

977. Paradiesäpfel.

Man kocht einen ziemlich starken Zuckersyrup (917), legt sauber abgewischte Paradiesäpfel (mit zur Hälfte abgeschnittenen Stengeln)

hinein und läßt sie eine Weile im heißen Syrup liegen, ohne sie zu kochen. Dann legt man sie in Gläser, streut etwas Zimmt dazwischen, kocht den Syrup mit noch etwas Zucker ein, bis er Faden zieht (918) und gießt ihn abgekühlt über die Aepfel. Ist nach einigen Tagen der Syrup dünn geworden, so kocht man ihn nochmals ein und gießt ihn wieder abgekühlt über die Aepfel.

978. Apfelsinen einzukochen.

Man nimmt recht feinschalige, feste Apfelsinen und wiegt ebenso viel Zucker ab, als ihr Gewicht beträgt. Dann theilt man die Apfelsinen in 2—4 Theile und schneidet sie auf einem flachen Teller in $^1/_2$ Centimeter dicke Scheiben, alle Kerne sorgfältig entfernend. Den Zucker kocht man mit Wasser (auf 1 Pfd. Zucker $^3/_4$ Quartier Wasser) klar (917), thut die Apfelsinenscheiben und die Säure von 1—2 Citronen hinein und läßt sie so lange kochen, bis die Schale weich ist. Dann nimmt man die Apfelsinen heraus, kocht den flüssigen Saft ein, bis er Faden zieht (918) und gießt ihn abgekühlt über die Apfelsinen.

979. Englische Pomeranzenmarmelade.

4 Pomeranzen, 2 Apfelsinen und 1 Citrone werden sauber gewaschen, abgetrocknet, der Länge nach in 4—6 Theile geschnitten, die Kerne und das innere Fellchen entfernt und dann auf einem flachen Teller in recht feine Streifen geschnitten. Ist dieses geschehen, so wiegt man die zerschnittene Frucht ab und rechnet auf jedes Pfund derselben $1^1/_2$ Stof Wasser, in welchem die Frucht 24 Stunden liegen muß. — Hierauf kocht man die Masse in einer gut verzinnten Kasserolle auf mäßigem Feuer 2 Stunden, um die Wassertheile verdunsten zu lassen, wiegt die Flüssigkeit ab, nimmt auf jedes Pfd. Frucht $1^1/_4$ Pfd. Zucker und kocht das Ganze 1 reichliche Stunde unter fleißigem Rühren und Schäumen, bis sich das Häutchen bildet (918).

B. Früchte in Essigsyrup.

980. Ueber das Einmachen in Essig.

Beim Einmachen von Obst, Gemüse oder Pilzen in Essig verwende man nur guten Weinessig, da der gewöhnliche Essig leicht kamig (trübe) wird und Alles verdirbt. Sobald man bemerkt, daß der Essig nicht mehr völlig klar aussieht, gieße man ihn durch einen Durchschlag sofort ab, koche ihn mit Zugabe von frischem Essig und Zucker oder Gewürzen gut durch und säubere auch den Topf oder das Glas sorgfältig, bevor man das Eingemachte mit dem erkalteten Essig wieder hineinthut.

981. Birnen in Essigsyrup.

Man kocht die Birnen in Wasser halb weich, läßt sie abkühlen, schält sie, schneidet sie in Hälften und entfernt das Kernhaus. Inzwischen kocht man — auf 5—6 Pfd. Birnen — 1 Quartier Wasser, 1 Quartier Weinessig (oder Rum) mit $1^1/_2$—2 Pfd. Zucker, der Schale $^1/_2$ Citrone, 1 Stückchen Zimmt (nach Belieben auch Ingwer) unter Schäumen klar und etwas sämig, thut die geschälten Birnen hinein und kocht sie unter häufigem Schütteln der Kasserolle vollends weich und klar. Dann hebt man die Birnen mit dem Schaumlöffel heraus, schichtet sie in ein Glas, kocht den Syrup noch stark ein und gießt ihn durch ein Sieb über die Birnen.

Sollte der Syrup nach einiger Zeit wässerig geworden sein, so gießt man ihn behutsam von den Birnen ab, kocht ihn mit Zugabe von etwas Zucker nochmals stark durch und gießt ihn abgekühlt wieder über die Birnen.

982. Kirschen in Essig.

Von 1 Stof großen schönen Kirschen (Morellen) schneidet man die Stiele halb ab und füllt sie in Gläser. Dann kocht man 1 Quartier Weinessig und 1 Quartier Wasser mit 1—$1^1/_2$ Pfd. Zucker, einigen Nelken und 1 Stück Zimmt klar, gießt ihn erkaltet über die Kirschen, bindet die Gläser fest zu und wiederholt nach 8 Tagen das Aufkochen des Essigs.

983. Kürbis einzumachen.

Ein nicht ganz reifer, am besten noch hellgrüner Mandel-Kürbis wird abgeschält, von den inneren weichen Theilen befreit, in kleine längliche Stücke geschnitten, (oder vermittelst eines Gemüseausstechers zu runden Kugeln geformt), 3 Stunden in dünnen Essig und dann auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Auf $1^1/_2$ Pfd. Kürbis rechnet man $1^1/_2$ Pfd. Zucker. Derselbe wird mit 1 Quartier Weinessig (980), 1 Quartier Wasser und einigen Nelken, Zimmt, der dünn abgeschälten Schale $^1/_2$ Citrone und einer Handvoll Ingwer durchgekocht, bis er etwas sämig ist. Dann thut man den Kürbis hinein und kocht ihn so lange, bis alle Stücke ganz klar sind, wozu wenigstens 1 bis $1^1/_2$ Stunden nöthig sind. — Man kann das Gewürz auch in ein Läppchen von Mousseline binden. — Soll der Kürbis einfacher sein, so nimmt man weniger Zucker und Gewürz nach Geschmack.

984. Kürbis in Essig.

Man zerschneidet einen Kürbis wie oben in $^1/_2$ fingerlange Stücke, setzt sie mit schwachem Essig, Ingwer und Zimmt auf's Feuer, kocht sie, bis sie klar sind, und breitet sie auf trockene Tücher, auf welchen

man sie 24 Stunden liegen läßt. Hierauf bedeckt man den Boden eines Saftglases mit Zucker, legt eine Schicht Kürbis hinein, streut wieder Zucker und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist, jedoch muß der Zucker die letzte Schicht bilden. Man muß die Gläser möglichst voll füllen, weil, sobald der Zucker schmilzt, die Masse zusammenfällt.

985. Melonen in Essigsyrup.

Eine grüne unreife Melone reinigt man von Schalen und Saat, schneidet sie in Stücke und kocht sie in siedendem, zur Hälfte mit gutem Essig vermischtem Wasser einige Mal auf, kühlt sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie auf einem Sieb gut abtropfen. Auf 3 Pfd. Melonen kocht man $1^1/_2$ Quartier Weinessig (980) und $^3/_4$ Quartier Wasser mit $1^1/_2$—2 Pfd. Zucker, etwas Zimmt, einigen Gewürznelken, von denen man die Blüthenköpfe entfernt, zu einem klaren Syrup, thut die Melonenstücke in einen Steintopf und gießt den heißen Syrup darüber, deckt den Topf zu und stellt ihn an einen kühlen Ort. Am andern Tage gießt man den Syrup ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder über die Früchte, wiederholt dies an den beiden folgenden Tagen und bewahrt den zugebundenen Topf an einem luftigen Ort auf.

986. Paradiesäpfel in Essig.

Sauber abgewischte Paradiesäpfel, von denen die Stengel halb weggeschnitten, legt man mit einigen Nelken und gebrochenem Zimmt dazwischen, in einen Steintopf (918). Dann kocht man (auf 1—$1^1/_2$ Stof Aepfel) $^1/_2$ Stof scharfen Weinessig (980) mit 1 Pfd. Zucker zum Syrup und gießt ihn abgekühlt über die Aepfel, beschwert diese und verbindet sie gut. — Sie sind ein wohlschmeckender Salat zum Braten. — Paradiesäpfel nimmt man zum Einmachen, bevor sie mehlig werden.

987. Zwetschen in Essig.

Man wischt die Pflaumen rein ab und füllt sie in einen Steintopf, nachdem man die Steine (s. Nr. 966) entfernt. Dann kocht man auf 4—5 Stof Zwetschen $^1/_2$ Stof Weinessig (980) und $^1/_2$ Stof Wasser mit 3—4 Pfd. Zucker zum Syrup und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen. Den zweiten Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder sämig und gießt ihn lauwarm über die Pflaumen. Den dritten Tag kocht man wieder den Essig durch, läßt die Pflaumen darin einige Mal aufwallen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Essig zum Syrup (917), gießt ihn über die Pflaumen in eine Schüssel und schüttelt sie bis zum Kaltwerden, wodurch die Zwetschen schön saftig und rund werden (918), beschwert und verbindet sie am andern Tage (918).

XXI. Abtheilung.

Das Einmachen von Früchten, Gemüsen und Pilzen in Blechbüchsen, Schillergläsern, gewöhnlichen Gläsern und Flaschen.

988.

Das Verfahren beim Einmachen in Blechbüchsen.

Die Blechbüchsen zum Einmachen der Früchte und Gemüse müssen aus starkem, gut verzinntem Weißblech gefertigt sein. Der Deckel ist entweder zum Abnehmen eingerichtet und muß nach dem Füllen der Büchse um den Rand luftdicht verlöthet werden, oder er sitzt an der Büchse fest und hat oben eine Oeffnung, durch welche man die Früchte oder Gemüse einlegt und welche dann mit einem passenden Blechplättchen verlöthet wird.

Bei dem Einmachen muß mit der peinlichsten Sorgfalt und Aufmerksamkeit zu Werke gegangen werden, da ein anscheinend kleines Versehen leicht die Ursache zum raschen Verderben der eingesetzten Gemüse und Früchte wird. — Vor allen Dingen ist die äußerste Sauberkeit der erforderlichen Geräthschaften durchaus notwendig:

Die Büchsen müssen mit starker Pottaschenlauge, Soda und heißem Wasser tüchtig ausgewaschen, in kochendem Wasser gespült und sauber ausgewischt werden; die Kasserolle muß gut verzinnt, das Bastsieb neu sein und womöglich nur für den Zweck gebraucht werden. Es darf kein Blech- oder gebrauchter Holzlöffel benutzt werden, sondern ein sauberer silberner oder neuer, gut abgescheuerter und abgebrühter Holzlöffel ꝛc.

Alle Früchte werden roh, geschält oder ungeschält möglichst dicht in die Büchsen gefüllt bis etwa 1 cm vom oberen Rande, dann mit geläutertem Zucker übergossen, der bis an den Rand der Büchse reichen muß, worauf diese verlöthet und je nach Vorschrift gekocht wird.

Alles Gemüse muß vor dem Einfüllen in die Blechbüchsen in kochendes Wasser geschüttet werden und 2—3 Mal darin aufwallen. Mit dem Schaumlöffel hebt man es dann zum Abtropfen auf ein Bastsieb, übergießt es mehrmals mit frischem Brunnenwasser, füllt es dann möglichst fest in die Büchsen, so daß nur ein knapper Centimeter Raum oben leer bleibt und gießt bis oben herauf gekochtes, schwach gesalzenes, abgestandenes Wasser.

Sind alle Büchsen so gefüllt und gut verlöthet, stellt man sie in eine Kasserolle mit heißem Wasser, das mindestens zollhoch darüber stehen muß, läßt es gleichmäßig kochen und achtet nur darauf, ob vielleicht aus einer der Büchsen kleine Luftbläschen aufsteigen, was ein Zeichen ist, daß der Deckel nicht luftdicht schließt

und nochmals verlöthet werden muß. — Die Zeit des Kochens ist bei jedem Gemüse angegeben und wird von dem Moment an gerechnet, in dem das Wasser nach dem Einstellen der Büchsen wieder zu kochen beginnt. — Die Büchsen müssen im Wasser erkalten, werden dann sorgfältig abgetrocknet, mit Etiquetten versehen und an einem luftigen, trockenen, nur nicht dumpfigen Ort aufbewahrt.

Ob die Büchsen gut gerathen, also luftdicht geschlossen sind, erkennt man leicht am Boden und Deckel der Büchse: sind beide leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß; wölben sie sich jedoch nach außen, so hat die Büchse Luft; es muß der Inhalt verbraucht und die Büchse mit einem neuen Deckel zum nochmaligen Füllen versehen werden.

Beim Oeffnen der Büchse schneidet man den Deckel mit einer Kneifscheere oder einem Messer auf; die leeren Büchsen werden sauber gereinigt, gut getrocknet und an einem trockenen Ort aufbewahrt, damit sie nicht rosten. — Im Frühling läßt man die Büchsen beim Klempner mit neuen Deckeln versehen.

989.

Das Verfahren beim Einmachen in Schillergläsern.

Fast verdrängt sind die Blechbüchsen im kleineren Haushalt durch die, seit einigen Jahren im Handel befindlichen sogenannten „Schillergläser", in denen Früchte sowohl, als auch Gemüse sich ausgezeichnet erhalten. — Wer einen Gemüsegarten hat, sollte die Anschaffung solcher Gläser nicht scheuen; — sie sind entschieden sauberer als die Blechbüchsen, (es kann Nichts nach Blech schmecken), — und einfacher zu handhaben, da man eines Klempners zu ihrer Bedienung nicht bedarf. — Sie sind auch nicht theurer als Blechbüchsen, da sie bei der nöthigen Sorgfalt jahrelang halten; es empfiehlt sich jedoch, besonders beim Einmachen des Gemüses, alljährlich neue Gummiringe zu verwenden.

Es giebt Gläser in verschiedenster Größe, doch haben alle den gleichen Halsumfang (eine gleich große Oeffnung), sind also alle mit gleich großen Gummiringen, wie Deckeln versehen. — Platzt einmal ein Glas beim Kochen, oder verdirbt ein Deckel, (indem er bei unvorsichtigem Oeffnen der Büchse eingerissen wird), so braucht man nur den einen oder anderen Gegenstand zu ersetzen.

Zum jedesmaligen Einkochen wähle man stets Gläser in gleicher Größe resp. Höhe, und benutze zum Einmachen von Früchten möglichst kleine Gläser ($^1/_4$ Liter Inhalt), weil eine einmal geöffnete Büchse auch schnell verbraucht werden muß, die Früchte darin sich höchstens einige Tage gut erhalten.

Das Einmachen geschieht auf dieselbe Weise wie bei den Blechbüchsen. Vor dem Gebrauch müssen die Gläser und Deckel mit heißem Sodawasser gut gewaschen und sauber getrocknet werden. — Während auch hier die Früchte roh, geschält oder ungeschält möglichst dicht in die Büchse gefüllt und mit geläutertem Zucker bis oben herauf begossen werden, muß alles Gemüse vor dem Einfüllen in kochendem Wasser aufwallen, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und mit frischem Brunnenwasser überspült werden. Nachdem es dann bis an den Hals der Glasbüchse möglichst fest gefüllt ist, gießt man bis oben herauf schwach gesalzenes, gekochtes, abgestandenes und abgekühltes Wasser, ab und zu am Rande des Glases mit einem silbernen Löffelstiel vorsichtig hineinfahrend, damit die Luftblasen entweichen und das Wasser den leeren Raum ausfüllt. Dann setzt man nach der, auf dem Deckel enthaltenen, genauen Angabe Gummiring und Deckel gleichmäßig auf jede Büchse, versieht den Boden einer Kasserolle mit einer Lage Heu, setzt die gleich hohen Büchsen fest mit Heu umgeben darauf, gießt kaltes, höchstens lauwarmes Wasser vorsichtig in die Kasserolle, nur bis an den Hals der Gläser, deckt einen Deckel oder eine große Schüssel über die Kasserolle, bringt das Wasser auf gleichmäßigem Feuer zum Kochen und läßt das Gemüse nun je nach der Vorschrift

$1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunden kochen, von Zeit zu Zeit immer kochendes Wasser zufüllend, damit es stets bis zum Halse der Büchse reicht. Die Gläser müssen im Wasser erkalten (über Nacht in der Kasserolle bleiben), werden dann abgetrocknet und an einem luftigen, trockenen Ort aufbewahrt. — Ist der Blechdeckel leicht nach innen eingezogen, so ist das Gelingen gewiß.

Das Oeffnen der Büchse geschieht dadurch, daß man einen starken, spitzen Gegenstand an mehreren Stellen vorsichtig zwischen Deckel und Gummiring schiebt.

A. Frucht-Conserven.

990. Früchte zu feinen Compots in Blechbüchsen und Schillergläsern.

Nicht zu reife, ganz gesunde Reine-clauden, von welchen die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, werden mit einem weichen Tuche sauber abgewischt und genau nach der Angabe in No. 988 oder 989 in die Blech- oder Glasbüchsen gefüllt und bis oben hinauf mit geläutertem Zuckersyrup übergossen. — Zum Zuckersyrup kocht man 2 Pfd. Zucker mit 1 reichlichem Quartier Wasser unter Schäumen klar, doch nicht bis zum Faden (918). — Nachdem die Büchsen fest verschlossen, müssen sie im Wasserbade, vom Moment des Kochens an gerechnet, $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde kochen und in demselben erkalten und werden dann an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt (988, 989).

Aprikosen (die nach Belieben in Hälften getheilt und vom Stein befreit werden können), Erd- und Himbeeren werden auf gleiche Art behandelt und 20 Minuten gekocht.

Ananas werden geschält und in ganze oder $^1/_4$ Scheiben geschnitten, bevor sie in die Büchsen geschichtet, mit Zuckersyrup übergossen und wie die Reine-clauden $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gekocht werden.

Besonders saftige, schöne Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, vom Kernhaus befreit, möglichst dicht mit dazwischen gestreutem feinem Zucker in die Büchsen geschichtet, bis $^1/_2$ cm vom Rande derselben, dann fest verschlossen und nach Nr. 988 oder 989 $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde gekocht.

991. Zwetschen als Compot in gewöhnlichen Saftgläsern.

Man wischt die Pflaumen sauber ab, schneidet sie auf die Hälfte, entfernt die Steine (966), füllt sie schichtweise mit Zucker in kleine Gläser, verbindet diese mit Pergamentpapier und Schweinsblase (918), stellt die Gläser mit Heu verpackt in eine Kasserolle mit kaltem Wasser und läßt sie nur so lange kochen, bis die Blase sich hebt und wieder zurückfällt.

Weniger saftige Früchte lassen sich auf diese einfache Weise sehr gut conserviren. — Statt schichtweise mit Zucker, füllt man die Früchte auch ohne denselben fest in die Gläser und übergießt sie dann mit geläutertem Zucker (990).

B. Gemüse-Conserven.

992. Erbsen in Blech- oder Glasbüchsen.

Junge, gesunde, nicht zu kleine Marrow-Erbsen läßt man in kochendem, sehr schwach gesalzenem Wasser 2—3 Mal aufwallen, schüttet sie auf ein Bastsieb zum Abtropfen, überspült sie mit frischem Brunnenwasser und füllt sie, nach der genauen Angabe in Nr. 988 oder 989 möglichst fest in die Büchsen ein, füllt bis oben herauf gekochtes, schwach gesalzenes, abgestandenes, erkaltetes Wasser, verlöthet oder verschließt die Büchsen gut und kocht sie nach der ausführlichen Angabe in Nr. 988 und 989 2 Stunden im Wasserbade.

Ebenso kann man die Erbsen auch ganz fertig gekocht einmachen; man rechnet auf jedes Stof Erbsen ebenso viel Wasser, das mit 5 Loth ausgewaschener, sehr frischer Butter, 1 Löffel Zucker und 1 Theelöffel Salz zum Kochen gebracht und worin die Erbsen bei gelindem Feuer weich gekocht werden. Sie kommen dann mit ihrer Brühe in die Büchsen, die man gut verschließt und nur eine reichliche $^1/_2$ Stunde im Wasserbade kocht.

993. Grüne Erbsen in Flaschen für den Winter aufzubewahren.

Man nimmt am besten Marrow-Erbsen, die so viel als möglich von gleicher Größe sein müssen, da die gar zu jungen verkochen und die älteren hart bleiben. Sie werden auf einem Tischtuche gebolstert, auf dem sie, recht dünn ausgebreitet, noch einige Stunden abtrocknen müssen. Nun füllt man sie in sehr saubere, ganz trockene Champagnerflaschen, (sie ab und zu fest zusammenrüttelnd), verschließt die Flaschen mit guten, neuen Korken, überbindet sie stark mit Schweinsblase, stellt sie fest mit Heu verpackt in einen Grapen, gießt kaltes Wasser hinein, (so daß der halbe Flaschenhals hervorsteht), setzt ihn auf's Feuer und läßt nun die Erbsen, von dem Moment des Kochens an gerechnet, $1^1/_2$—2 Stunden auf gleichmäßigem Feuer kochen, von Zeit zu Zeit kochendes Wasser hinzufüllend. Dann hebt man den Grapen vom Feuer, läßt die Flaschen über Nacht darin bleiben, trocknet sie ab und bewahrt sie stehend im Eiskeller.

994. Grüne Erbsen in Flaschen auf englische Art.

Junge ausgehülste Erbsen thut man in völlig trockene, weithalsige Flaschen und schüttelt sie so dicht als möglich zusammen. Sind die Flaschen bis oben fest angefüllt, so verkorkt und verpicht man sie gut, gräbt sie etwa 1 Arschin tief an der trockensten Stelle des Gartens in die Erde ein und kann sie so 5—6 Monate ganz frisch erhalten.

995. Bohnen in Blech- oder Glasbüchsen.

Junge Schwert- oder Schneidebohnen werden von den Fasern befreit, fein geschnitten, in kochendem Wasser 2—3mal aufgewallt, auf ein Bastsieb geschüttet, mit frischem Brunnenwasser überspült, nach Angabe in Nr. 988 oder 989 in die Büchsen gefüllt, mit schwach gesalzenem, aufgekochtem und abgekühltem Wasser bis zum Rande der Büchsen übergossen, fest verschlossen und $2^1/_2$ Stunden, vom Moment des Kochens an gerechnet, im Wasserbade gekocht (988, 989).

996. Wachs- oder Perlbohnen in Blech- oder Glasbüchsen.

Wachs-, Perl- oder die schönen „Juli-Stangenbohnen“ werden von den Fasern befreit, in halbfingerlange Stücke geschnitten und im Uebrigen ganz nach Nr. 995 behandelt.

997. Bohnen in Flaschen.

Junge Schwert- oder Butterbohnen werden von den Fasern befreit, fein geschnitten, in saubere, trockene Flaschen gefüllt und wie die Erbsen in Nr. 993 verkorkt und in Heu verpackt, $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht.

998. Spargel in Blech- oder Glasbüchsen.

Frisch gestochener, starker Spargel wird geputzt, aber nicht gewaschen, unten gleichmäßig abgeschnitten, damit Alle gleich lang sind und dicht in lange Blech- oder Glasbüchsen mit den Köpfen nach oben eingelegt, so daß über den Köpfen noch ein fingerbreiter leerer Raum bis zum Deckel bleibt. Man thut in jede Büchse, die 1 Pfd. Spargel faßt, 1 knappen Eßlöffel Salz, füllt sie bis oben mit frischem Brunnenwasser, läßt die Büchsen verlöthen und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade kochen (988, 989).

Beim Anrichten darf der Spargel nicht in demselben Wasser heiß gemacht werden, da er so braun wird, sondern man legt ihn in frisches, siedendes Salzwasser und läßt ihn darin heiß werden.

999. Brechspargel.

Frischer mittelstarker Spargel wird abgeschält, in fingerlange Stücke geschnitten, in Büchsen gefüllt, mit etwas Salz bestreut, mit frischem Brunnenwasser übergossen, verlöthet und 2 Stunden im Wasserbade gekocht (988, 989).

Der Brechspargel darf beim Gebrauch ebenfalls nicht in demselben Wasser, sondern muß in frischem, siedendem Wasser heiß gemacht werden, ehe man ihn beliebig anrichtet.

1000. Carotten in Blech- oder Glasbüchsen.

Nachdem junge Carotten sauber geputzt, die größeren einmal durchschnitten sind, wäscht man sie sauber, läßt sie in ein wenig gesalzenem Wasser halb weich kochen, füllt sie in die Blech- oder Glasbüchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, verfährt im Uebrigen nach der genauen Beschreibung in Nr. 988 oder 989 und kocht sie $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade.

1001. Barawiken oder Champignons in Blech- oder Glasbüchsen.

Kleine, frische, noch völlig geschlossene Barawiken oder Champignons werden nur unten am Ende des Stieles ein wenig geputzt, schnell abgewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, mit geklärter Butter und dem Saft einer Citrone ziemlich weich gedämpft, sammt der Butter etwas abgekühlt in die Büchsen gefüllt, letztere verlöthet oder fest verschlossen und 1 Stunde im Wasserbade gekocht (S. Nr. 988 und 989).

Oder man läßt sauber geputzte Pilze (263), von denen die größeren in Stücke geschnitten werden, einige Mal in kochendem Wasser aufwallen, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, füllt sie in kleine Büchsen, gießt schwach gesalzenes, gekochtes und abgestandenes Wasser darüber und verfährt im Weiteren nach Nr. 988 oder 989.

1002. Barawiken oder Champignons in Flaschen.

Man putzt die Barawiken sauber, zerschneidet sie in kleine Stücke, füllt sie in trockene Flaschen, verkorkt diese und kocht sie im Wasserbade fest in Heu verpackt, bis sie zusammenfallen. Wenn die Flaschen im Wasser erkaltet sind, verlackt man sie und verwahrt sie im kühlen Keller.

XXII. Abtheilung.

Allerlei Wirthschaftsvorräthe.

1003. Erbsen zu trocknen.

2 Stof gebolsterte junge, nicht zu kleine Marrowerbsen werden mit 2 Eßlöffeln Zucker und einer Prise Salpeter in einer gut verzinnten Kasserolle unter beständigem Schütteln halbweich geschwitzt, auf ein Sieb zum Abtropfen der entstandenen Flüssigkeit geschüttet, dann auf Bastsieben über Nacht im ziemlich warmen Ofen getrocknet und in Glasbüchsen oder Leinsäckchen am trocknen Ort aufbewahrt.

Es ist rathsam, nicht mehr als 2 Stof auf einmal zu trocknen, damit sie bequem ausgebreitet und getrocknet werden können. — Sehr praktisch ist es, sich ein Sieb in der Größe des Bratofens anfertigen und den unteren Holzrand des Siebes mit Blech beschlagen zu lassen, damit er nicht brennt.

Zum Gebrauch werden für ca. 6 Personen 1/2 Stof dieser sehr schmackhaften Erbsen einige Stunden in lauwarmen Wasser geweicht, mit demselben Wasser aufgesetzt, in 1 Stunde weich gekocht und wie die frischen angerichtet.

1004. Erbsen zu salzen.

9 Quartier gebolsterte junge Erbsen vermischt man mit 1 Quartier Salz, 1/2 Quartier Zucker und 1 Prise Salpeter und stellt sie auf 24 Stunden in den Eiskeller. Dann füllt man die Erbsen mit ihrer Lake in trockne Flaschen, verkorkt und verlackt sie und bewahrt sie im Eiskeller auf.

Vor dem Gebrauch werden sie das erste Mal mit kaltem Wasser aufgesetzt, zum Kochen gebracht, auf ein Sieb zum Abtropfen gegossen, dann mit kochendem Wasser begossen, wieder aufgekocht und nachdem auch dieses Wasser abgegossen, mit frisch kochendem Wasser weich gekocht und wie die frischen angetummt.

1005. Bohnen zu trocknen.

Große, aber noch recht zarte, fleischige Bohnen werden nicht zu fein geschnitten, mit 1 Stückchen Butter und 1 Löffel Zucker aufgequellt, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und dann auf Rahmen oder mit Papier belegten Blechen im mäßig warmen Ofen getrocknet. — Sie dürfen nicht dürr werden, sondern müssen noch grün und biegsam bleiben und werden in Gläsern oder Säckchen aufbewahrt.

Sollen sie gekocht werden, so wäscht man sie mit warmem Wasser ab, bringt sie mit siedendem Wasser zum Kochen, gießt dies nach 1/2 Stunde ab, kocht sie dann mit frischem Wasser weich und richtet sie wie die frischen Bohnen an.

1006. Bohnen zu salzen.

Man wischt junge grüne Bohnen sauber ab, befreit sie von den Fasern, schneidet sie fein und thut sie in einen Steintopf, schichtweise Salz dazwischen streuend. Dann bedeckt man sie mit einem Brett, beschwert sie mit einem Stein und stellt den Topf an einen kühlen Ort. Sobald sich Flüssigkeit auf den Bohnen zeigt, nimmt man Stein und Brett ab, gießt geschmolzenes, warmes Hammel- oder Rindsfett darüber und verbindet die Töpfe mit Wachspapier oder Blase (918).

1007. Spinat zu salzen.

Hierzu wird der Spinat im Anfange des August gesäet und nach dem ersten Froste ausgezogen, gereinigt, gespült und in einen Korb zum Ablaufen gelegt, bis er ziemlich trocken ist; dann wird er mit ein wenig Salz gemischt, in ein Holzgeschirr gelegt und mit einem Brett und Stein beschwert. Zum Gebrauche wird er von den Salztheilen abgeweicht, mit kochendem Wasser gebrüht, fein gehackt und nach Belieben zum Stowen oder zu grünen Suppen verwandt.

1008. Spinat zu trocknen.

Der Spinat wird gepflückt und sogleich auf einem Siebe zum Trocknen in einen abgekühlten Ofen geschoben (2 Stunden nach dem Ausnehmen von grobem Brod). Ebenso trocknet man auch Petersilie. Vor dem Kochen muß der Spinat stark gebrüht und fein gehackt werden.

1009. Sauerampfer einzukochen.

Man reinigt den Sauerampfer, streift die Blätter vom Stengel, kocht ihn in einem messingnen Kessel mit Wasser und etwas Butter, (die Blätter müssen ganz verkochen), legt ihn in eine Schüssel zum

Abkühlen, füllt ihn dann in einen Topf, schüttet schichtweise etwas Salz dazwischen, gießt oben ausgeschmolzenes Nierenfett darüber und wiederholt dieses nach jedesmaligem Gebrauche.

1010. Liebesäpfel (Tomaten) einzusalzen.

Nicht zu reife Liebesäpfel werden abgewischt, in einen Steintopf gelegt und mit gekochter abgekühlter Salzlake übergossen (auf 3—4 Glas Wasser 1 Glas Salz), dann beschwert und zugedeckt. Es muß öfter nachgesehen werden, ob sich kein Schimmel zeigt, und derselbe dann gleich entfernt werden. Vor dem Gebrauch müssen die Früchte gut abgewässert werden.

1011. Liebesäpfel (Tomaten) einzumachen.

Man zerschneidet reife Liebesäpfel, legt sie in eine Kasserolle, kocht sie einige Mal ohne Wasser auf, reibt sie durch ein Sieb und kocht das durchgeriebene Pürée nochmals unter fortwährendem Rühren, bis es dick wird. Sobald es abgekühlt ist, füllt man es in kleine Gläser, gießt etwas Nierenfett (21) darüber, verbindet sie mit Blase oder Pergamentpapier und bewahrt sie an einem kalten trocknen Ort auf.

1012. Barawiken oder andere Riezchen zu salzen.

Frische, gesunde Riezchen (263) werden gut gesäubert, aber nicht gewaschen, die kleinen bleiben heil, die großen werden zerschnitten. Dann schichtet man sie mit Salz in eine Schüssel und läßt sie 1—2 Tage so stehen; darauf läßt man das Wasser gehörig ablaufen, legt die Riezchen in einen Leinsack, mit diesem in ein Holzgeschirr, gießt Salzlake darüber und beschwert sie mit einem Brett und Stein.

1013. Barawiken zu trocknen.

Gut gesäuberte, aber nicht gewaschene, ganz gesunde Barawiken werden entweder mit einer Nadel auf einen starken Faden gereiht und an der Luft, oder in Stücke geschnitten auf einem, mit Papier belegten Blech langsam in einem lauwarmen Ofen getrocknet. Wenn sie völlig trocken sind, werden sie in Papierdüten oder mit Papier verbundenen Steintöpfen an einem trocknen, kühlen Ort aufbewahrt. Sie werden als Würze zu Bratensaucen oder Fricassées gebraucht und geben den Saucen eine schöne Farbe.

1014. Morcheln zu trocknen.

Frisch gepflückte und vom Sande abgeschüttelte, nicht gewaschene Morcheln werden mit einer Nadel auf einen starken Faden gereiht, an

der Luft getrocknet und in Papierbeuteln an einem trocknen luftigen Ort aufbewahrt. Vor dem Gebrauch müssen sie wie die frischen Morcheln (268) sorgfältig gebrüht und gereinigt werden.

1015. Barawiken oder Champignons in Butter einzumachen.

Kleine geputzte Pilze werden in siedendem Salzwasser einige Minuten gekocht, zum Trocknen auf ein Sieb geschüttet, darauf in heißer, geklärter Butter weich gedünstet, sammt der Butter in kleine Glasbüchsen gefüllt, doch so, daß die Butter darüber steht. Ist sie kalt und fest geworden, verbindet man die Gläser mit Blase (918) und stellt sie an einen kühlen und trockenen Ort.

1016. Soja.

Man darf die Champignons nicht waschen, nur sauber abwischen, schneidet die sandige Wurzel ab, zerschneidet die Champignons in Stücke, legt sie in einen Steintopf, bestreut sie mit Salz, läßt sie 2—3 Tage am Heerdrande stehen und rührt sie 2—3 mal am Tage mit dem Holzlöffel um. Dann drückt man den Saft, der sich gebildet, durch ein Drelltuch, kocht ihn mit etwas Salz, Pfeffer, Gewürznelken, englischem Gewürz und Ingwer, (Alles in ein Mullläppchen gebunden), nach Belieben mit etwas Essig zur Hälfte ein, filtrirt ihn durch ein feines Sieb und gießt ihn erkaltet in kleine Fläschchen, die man verkorkt und verlackt. —

1017. Salzgurken.

Mittelgroße, nicht zu reife Gurken, an denen keine gelben Spitzen oder gelben Flecke sein dürfen, oder schöne weiße Traubengurken legt man in ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser, läßt sie 1—2 Tage darin liegen, trocknet sie dann gut ab, legt sie in kleine Fässer oder große Steintöpfe schichtweise mit Dill, sauber gewaschenen und abgetrockneten schwarzen Johannisbeer-, Eichen-, Kirsch-, Berberitzenblättern, Weinlaub und rohen Meerrettigscheiben so, daß die Gurken einander nicht berühren und die unterste wie oberste Schicht dicke Blätterlagen bilden. — Dann kocht man das nöthige Quantum frisches, möglichst hartes Brunnenwasser mit soviel Salz, daß es wie eine stark versalzene Suppe schmeckt, gießt es erkaltet über die Gurken und überdeckt die Geschirre mit Leinlappen.

(Sind es grüne (Muromsche) Gurken, so giebt man auf 1 Tönnchen 2 Eßlöffel Alaun zur Salzbrühe; die weißen Traubengurken brauchen kein Alaun.)

Am andern Tage, wenn das Wasser etwas eingezogen ist, füllt man von dem Salzwasser nochmals nach, bis es obenauf steht, verschließt das Spundloch des Fäßchens mit einem Korkpfropfen, läßt es verpichen und stellt das Faß in den Eiskeller, wendet es von Zeit zu Zeit um und kann die Gurken nach 6—8 Wochen benutzen.

Zu schnellerem Gebrauch stellt man die ebenso gefüllten Steintöpfe, mit sauberen Leintüchern und passendem Brett bedeckt und einem Stein beschwert, auf 6—8 Tage in die Küche oder an einen anderen warmen Ort zum Säuern, bevor man sie in den Eiskeller stellt.

Ende Oktober, Anfang November müssen Fässer sowohl, als Steintöpfe aus dem Eiskeller abgeholt und in die trockene, kühle, luftige aber frostfreie Handkammer gestellt werden. — Die aufgedeckten Tücher müssen öfter ausgebrüht und in aufgelöste Salicylsäure (1 Theelöffel auf 1 Quartier Wasser) getaucht werden.

1018. Rasch gesäuerte Gurken.

Kleine Gurken (s. o.) werden sauber abgewischt, schichtweise mit Dill, Eichen- und schwarzen Johannisbeerblättern in einen Steintopf gelegt, mit Grobbrodscheiben bedeckt und mit kochendem, ziemlich salzigem Wasser übergossen (1017). Nach 6—8 Tagen sind die Gurken schon zu gebrauchen.

1019. Essiggurken.

Man wischt die Gurken rein, legt sie in Gläser oder Anker und streut schwarze Johannisbeeren- und Eichenblätter, etwas Gewürz, Pfeffer, Ingwer, weißen Weinstein und Alaun (1017) dazwischen. Alsdann kocht man 5 Stof Wasser mit 1 Stof starkem Essig und 1 Quartier Salz auf, schäumt es gut und gießt es kochend auf die Gurken. Dieses Aufkochen der Lake wiederholt man 2 Mal alle 12 Stunden, und ist sie dann erkaltet, so gießt man eine Schicht Nierenfett darüber, um die Gurken vor dem Eindringen der äußeren Luft zu schützen und verbindet die Gläser mit einer Blase. — Macht man sie in Anker ein, so schlägt man einen Spund recht fest darauf, verharzt ihn und bewahrt das Gefäß im Brunnen auf.

1020. Pfeffergurken.

Kleine Pfeffergurken werden gewaschen, getrocknet, in mittelgroße Töpfe gelegt und englisches Gewürz, Pfeffer und Knoblauch dazwischen gestreut. Dann kocht man scharfen Weinessig mit etwas Gewürz und Salz auf, gießt ihn auf die Gurken und verbindet die Töpfe, sobald der Essig erkaltet ist, mit Blase oder Pergamentpapier.

1021. Senf-Gurken einzumachen.

Man schält holländische Gurken, schneidet sie der Länge nach in 4—6 Theile, nimmt die Samenkörner bis zum Fleisch heraus und salzt die Gurkenstücke mit feinem Salz stark ein. Nach 6 Stunden trocknet man sie sorgfältig ab, legt sie in Glasburken, streut zwischen jede Schicht einige ganze Senfkörner, Pfefferkörner, Kräutnelken, ein Stückchen Muskatblüthe, mehrere Scheibchen Meerrettig, legt, wenn man es liebt, in die Mitte des ganzen Glases eine Knoblauchzehe und gießt guten kochenden Essig darüber.

1022. Barawiken in Essig.

Die Barawiken werden abgeschält, das schwammige Futter herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen und nebst den Stielen, wenn diese wurmfrei sind, in Stücke geschnitten (die kleinen bleiben heil), in gutem Weinessig (980) mit 1 Zwiebel, Pfeffer, Salz und Lorbeerblatt aufgekocht und müssen zugedeckt erkalten. In gläsernen oder steinernen, mit Pergamentpapier verbundenen Büchsen halten sie sich Jahre lang. Sollte der Essig eintrocknen oder kamig (980) werden, so gießt man ihn von den Pilzen ab, kocht ihn mit frisch hinzugefügtem Essig auf und gießt ihn, erkaltet, wieder über die Pilze.

1023. Champignons in Essig.

Sie werden ebenso eingemacht wie die Barawiken; — oder auch erst in Salzwasser weich gekocht, auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt, darauf in Gläser gefüllt und mit Essig (980), der mit Gewürzen aufgekocht und wieder erkaltet, übergossen. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder auf, gießt ihn erkaltet über die Pilze, verbindet sie mit Pergamentpapier und stellt sie an einen kühlen, trocknen Ort.

1024. Gailings oder gelbe Riezchen einzumachen.

Man nimmt möglichst kleine Riezchen, wäscht sie gründlich ab, läßt sie trocken ablaufen und legt sie mit Pfeffer, Ingwer und englischem Gewürz in Steintöpfe; alsdann kocht man starken Weinessig mit Pfeffer, Gewürz, etwas Salz und Knoblauch, gießt ihn kochend über die Riezchen und wenn er erkaltet ist, beschwert man dieselben, damit der Essig übersteht. Man braucht sie sowohl zu Salat als zu Saucen.

1025. Blumenkohl einzumachen.

Nachdem der Blumenkohl vorsichtig auseinandergenommen, alle kleinen Blätter entfernt, die Stengel nur einen halben kleinen Finger lang

daran gelassen, wird er sorgsam abgespült. Dann setzt man ihn mit kaltem Wasser und etwas Salz auf's Feuer, läßt ihn weich kochen und legt ihn zum Abtropfen auf ein Bastsieb. Inzwischen kocht man scharfen Weinessig mit Pfeffer, englischem Gewürz, Zimmt, Muskatblüthe und ein wenig Salz auf, legt den Blumenkohl in Steintöpfe und gießt den Essig mit den Gewürzen erkaltet darüber.

1026. Kleine Zwiebeln in Essig einzumachen.

Man übergießt die kleinen Zwiebeln (Perlzwiebeln) mit kochendem Wasser, schält sie und thut sie gleich in Salzwasser, worin sie über Nacht bleiben. Dann kocht man dünnen Essig mit ganzem Gewürz und etwas Zucker auf und gießt ihn erkaltet über die Zwiebeln.

1027. Kaltes Allerlei oder Mickles-pickles.

Kressensamen, türkischer Weizen, Blumenkohl, Perlzwiebeln, Chalotten und junge Bohnen werden, jedes einzeln, in kochendem Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Der Essig (980) wird mit Cayenne-Pfeffer, Ingwer, türkischen Pfefferschoten, Gewürz und Senfkörnern aufgekocht. Nun legt man die verschiedenen Gemüse mit Meerrettigscheibchen und kleinen Pfeffergurken in Gläser, gießt den Essig abgekühlt darüber und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier oder Blase.

1028. Aepfel als Salat einzumachen.

Aepfel von guter Gattung sucht man aus, wäscht sie, legt sie wie Gurken mit Johannisbeer- und Kirschblättern in ein Tönnchen, kocht auf einen Eimer Aepfel $^1/_2$ Eimer Wasser mit einer Hand voll Salz, Basilicum und Estragon dreimal auf, gießt es erkaltet über die Aepfel, verstopft das Tönnchen sofort, verharzt es und stellt es auf's Eis, im Winter in den trocknen Weinkeller.

Man kann das Wasser auch mit 1 Pfd. Honig, etwas Salz, Estragon und Kornblumen $^1/_2$ Stunde kochen und erkaltet über die Aepfel gießen.

1029. Sauerkohl einzumachen.

Am günstigsten ist es, den Weißkohl im Spätherbst einzumachen, da er, wenn er etwas Frost bekommen, am zartesten ist. Man nimmt die äußeren Blätter weg, schneidet die Kohlköpfe durch, den mittelsten Strunk heraus und hobelt oder schneidet den Kohl recht fein. Dann macht man aus etwas Essig und Roggenmehl einen festen Teig, bestreicht damit den Boden eines ausgebrühten Geschirrs, legt ganze Kohlblätter darüber und auf diese eine dicke Schicht fein gehobelten

Kohl, der mit Salz und Kümmel vermengt sein muß, stampft denselben mit einer hölzernen Stampfe recht fest, bis er Wasser zeigt, legt dann abermals eine Schicht Kohl mit Salz und Weinranken darauf, behandelt sie wie die erste und fährt so fort, bis das Geschirr voll ist. Hierauf belegt man es mit Kohlblättern, einem Brett und nicht zu schweren Steinen und läßt den Kohl 14 Tage an einem warmen Orte gähren; dann reinigt man denselben von oben, bedeckt ihn mit einem sauberen leinenen Lappen, legt das Brett und die Steine wieder darauf und bringt das Gefäß in den Keller. Man darf jedoch nicht zu viel Salz hinzuthun, weil dadurch das Säuern des Kohles beeinträchtigt würde.

1030. Rindfleisch einzusalzen.

Man verwendet dazu entweder ein Bruststück, eine Schamrippe oder ein recht fettes Schwanzstück. 10—12 Pfd. Fleisch werden mit 1 Theelöffel Salpeter und 1 Theelöffel Zucker stark eingerieben und in ein Geschirr gelegt; 2 Stof Wasser kocht man mit 1 Pfd. Salz, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt und einigen Gewürzkörnern auf, schäumt es, gießt es erkaltet über das Fleisch, deckt es mit einem Brett zu und beschwert es mit einem Stein. Nach 10 bis 14 Tagen ist das Fleisch brauchbar und kocht 4—5 Stunden.

Hat man eine größere Portion Fleisch einzusalzen, so theilt man es in beliebig große Stücke, reibt jedes wie oben mit Zucker und Salpeter ein und schichtet die noch mit Salz bestreuten Stücke in ein Faß ein, dessen Boden mit Salz bedeckt sein muß. Dann bereitet man eine der Portion entsprechende Lake, gießt sie erkaltet über das Fleisch, beschwert dasselbe und bewahrt es im Keller auf. Soll das Salzfleisch längere Zeit sich gut erhalten, so muß die Lake so streng sein, daß ein Ei darin schwimmt.

1031. Fleisch rasch einzusalzen, um es schnell zu gebrauchen.

Das Stück Fleisch wird mit etwas Salpeter und Zucker (1030) eingerieben; dann kocht man ziemlich scharfe Salzlake und gießt sie, so heiß wie sie vom Feuer kommt, über das Fleisch. In 8 Tagen kann man das Fleisch schon kochen; es ist sehr gut und besonders im Sommer zu empfehlen.

Oder man reibt ein Stück Fleisch von 8—10 Pfd. mit einer Mischung von $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. Salz, 1 Theelöffel Salpeter und 1 Eßlöffel Zucker von allen Seiten tüchtig ein, hüllt es in ein Stück alte reine Leinwand, legt es in einen Steintopf, bedeckt es mit einem Brett oder Teller, beschwert es mit einem Stein, wendet es täglich einmal

um und erhält auf diese Art schon nach 8 Tagen wohlschmeckendes, völlig durchgesalzenes Fleisch, welches gut abgewaschen und in Wasser weich gekocht wird.

1032. Rinderzunge einzusalzen.

Jede Zunge wird mit 1 Theelöffel Salpeter und 2 Theelöffeln Zucker stark eingerieben, in einen Steintopf gethan und mit abgekühlter Salzlake übergossen, mit Brett und Stein beschwert. — Zur Salzlake kocht man 1 Stof Wasser mit $^1/_2$ Pfd. Salz, etwas engl. Gewürz, Pfeffer, Zwiebel und Lorbeerblatt gut durch. — Nach 14 Tagen kann die Zunge gekocht werden.

1033. Schweinefleisch einzusalzen.

Vom Schweinefleisch benutzt man die Rückenstücke (Carbonaden), Schinken, Speckseiten, Schulterblätter und Rippenstücke, ebenso die sogenannten Schweinsknöchel (Eisbeine) zum Einsalzen und verfährt dabei ebenso wie beim Rindfleisch, nur daß man die Gewürze fortläßt und etwas mehr Salz anwendet.

Schinken und Schulterblätter müssen 4 Wochen im Salz liegen; Rippenstücke und Schweinsrücken 8—10 Tage und Schweinsknöchel 12—14 Tage.

Soll der Schinken geräuchert werden, so trocknet man ihn ab, näht ihn in alte Leinwand oder Shirting, damit er sauber bleibt und läßt ihn 2—3 Wochen im Rauchfang hängen.

1034. Brätlinge (Kilo-Strömlinge) einzumachen.

1 Stof Kochsalz mischt man mit 1 Eßlöffel Salpeter, 1 gehäuften Löffel Zucker, 4 Löffel grob gestoßenen Pfeffer und 8 Löffel englisch Gewürz. Nun füllt man in ein Glas eine Lage Fische, bestreut sie mit der Mischung und fährt so fort, bis das Glas voll ist, beschwert sie mit einem Brett und überbindet sie mit Schweinsblase. Falls beim Oeffnen des Glases zu wenig Sauce vorhanden ist, gießt man etwas Zuckerwasser auf.

1035. Gesalzener Lachs.

Der Lachs wird gespalten und das Rückgrat ausgenommen, dann werden die Theile mit einem Tuche trocken gewischt, damit nichts vom Blute daran bleibt, in Stücke geschnitten, gut mit Salz gerieben und 24 Stunden stehen gelassen. Alsdann wischt man wieder das Salz trocken ab, reibt die einzelnen Stücke mit Provenceröl und etwas Salpeter, wühlt sie in Salz ein, schichtet sie recht fest und dicht, so

daß die Haut nach oben liegt, in einen Topf oder in ein Holzgeschirr, streut Salz darüber, bedeckt sie mit einem leinenen Tuch und beschwert sie mit einem Brett und Stein.

1036. Eine schnelle Art Fleisch und Fische zu räuchern.

Auf 1 Pfd. Glanzruß, der gestoßen werden muß, gießt man 3 Stof gekochtes und wieder kalt gewordenes Wasser. Dieses läßt man 48 Stunden stehen und rührt es oft mit einem hölzernen Löffel um, dann schüttet man 3 Pfd. Kochsalz dazu und läßt es wieder unter öfterem Umrühren 24 Stunden stehen. Nun thut man das wie gewöhnlich gesalzene Fleisch hinein, so daß es ganz von der Lake bedeckt ist und läßt es je nach der Größe 12—24 Stunden darin liegen. Alsdann wird es gut abgetrocknet und in einem luftigen Gemache ganz frei, nicht an eine Wand, aufgehängt, bis es ganz trocken ist. Noch ist zu bemerken, daß die Lauge das Fleisch ganz bedecken muß. Mit Fischen verfährt man auf dieselbe Art. Die Lauge kann, so zubereitet, ein ganzes Jahr benutzt werden.

1037. Ueber Aufbewahrung des frischen Fleisches.

Fleisch erhält sich am wohlschmeckendsten, wenn man es an einem sehr kühlen, luftigen Ort, am besten im Eiskeller, frei aufhängt, ohne daß es die Wand berührt, wo es auch in der heißesten Sommerzeit 12—14 Tage völlig frisch bleibt; liegend ist das Fleisch schneller dem Verderben ausgesetzt. Indessen kann man es in Ermangelung eines guten Eiskellers in eine Eiskiste legen, wo es, mit Eis bedeckt, sich im Sommer 8 Tage in gutem Zustande erhalten läßt. — Das Fleisch darf jedenfalls nie auf einem Brett liegen bleiben, sondern am besten auf einer Stein- oder Porzellanschüssel, die öfters abgewaschen werden muß, wenn man das Fleisch täglich darauf umwendet, was durchaus nöthig ist. — Schon das Einhüllen des Fleisches in ein mit Essig angefeuchtetes Tuch schützt eine Zeit lang vor Verderben, noch besser ist es, besonders Wild (394) oder Kalbfleisch in saure Milch zu legen, welche bei feuchtem, warmem Wetter täglich, bei kühlem Wetter alle 2—3 Tage gewechselt werden muß.

1038. Aufbewahrung des Gemüses.

Suppengemüse, als Burkanen, Petersilie, Sellerie u. s. w. hält sich am besten, wenn man es im kühlen luftigen, frostfreien Keller in ein wenig feuchten Sand einschlägt.

Kartoffeln schichtet man in ein Faß oder eine Kiste, die im Keller auf einer Unterlage von Steinen stehen muß.

Schnittkohl schichtet man in eben solche Kisten, doch zwischen Lagen trockenen Sandes.

Weißkohl, wie Blumenkohl, bei welch' letzterem man die Blätter über die Blumen zusammenbindet, hängt man an den Wurzelstrunken an einer Stange oder Leine in dem frostfreien, luftigen Keller auf.

1039. Grüne Petersilienblätter im Winter zu ziehen.

Man setzt einige Petersilienwurzeln in einen Topf mit Erde, stellt ihn an ein Fenster und begießt ihn, dann treiben die Wurzeln stark Blätter und man pflückt zum Gebrauch immer die größeren ab; auf diese Weise treiben sie den ganzen Winter neue Blätter. Auch von Zwiebeln hat man auf diese Art immer grünen Lauch.

1040. Aufbewahrung des Obstes.

Aepfel und Birnen stellt man einzeln, womöglich jede Frucht in Papier gewickelt, neben einander auf Bretter, so daß sie sich nicht berühren.

Die Wintersorten thut man in Fässer zwischen Lagen von Torfmull oder trockenem Sand, so daß jeder Apfel davon umgeben ist, und verschließt das Faß fest mit dem Deckel. — Feinere Sorten oder kleinere Vorräthe packt man in Steintöpfe zwischen Sand oder Kleie, verschließt sie gut und stellt sie an einen kühlen Ort.

Weintrauben hängt man in einem trockenen, luftigen, frostfreien Raum an Stangen oder Leinen, in gehöriger Entfernung von einander auf, nachdem man oben, wo die Traube abgeschnitten ist, den Stiel mit einem Tropfen Wachs oder Siegellack beträufelt hat, doch müssen die Trauben völlig trocken und nicht zu reif sein.

Pflaumen müssen vor ihrer vollständigen Reife abgenommen und in einem, soviel als möglich geschlossenen, nie von der Sonne beschienenen, möglichst dunklen Raum aufgehängt werden. Man schneidet hierzu mit Früchten beladene Aeste ab, bindet je 2 zusammen und hängt sie über eine Schnur an dem genannten Orte auf. In dieser Weise halten sich die Pflaumen je nach der Sorte mehr oder weniger gut; eine Hauptsache dabei ist aber, daß die Früchte noch fest am Stiele sitzen. Will man die Fruchtzweige nicht abschneiden, so legt man die Früchte ohne die Zweige auf eine trockene Unterlage und bedeckt sie mit Substanzen, die schlechte Wärmeleiter sind und sich nicht erhitzen, so z. B. Moos und besonders Watte.

Diese letztere kann auch bei allen anderen Früchten, wie Birnen und Aepfeln mit gutem Erfolg angewandt werden.

1041. Aepfel und Birnen zu trocknen.

Die Aepfel müssen durchgestoßen, geschält und gleich, damit sie weiß bleiben, in einem abgekühlten Ofen auf Holzrahmen oder mit Papier bedeckten Blechplatten getrocknet werden.

Birnen müssen mit der Schale in kochendem Wasser aufgequollen, wenn sie abgekühlt, geschält, in die Hälfte geschnitten und ebenso wie die Aepfel getrocknet werden.

1042. Berberitzen frisch aufzubewahren.

Man kocht einen dünnen Syrup von 1 Quartier Zucker und 1 Quartier Wasser, stellt ihn im Messingkessel auf's Feuer, taucht jede hübsch geformte Berberitzentraube hinein, wälzt sie dann in sehr fein gesiebtem Zucker, legt sie auf eine Schüssel, läßt sie im warmen (nicht heißen) Ofen trocknen, füllt sie in Glasbüchsen, überbindet sie mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem trocknen Orte auf.

1043. Eier aufzubewahren.

Frische Eier, welche in einer Lösung von 300 Theilen Wasser und 1 Theil Salicylsäure (auf 1 Spann Wasser 2—2$^1/_2$ Loth) eine halbe Stunde lang gelegen haben und sodann an der Luft getrocknet sind, halten sich an einem luftigen Orte in einem Eierhalter 8—10 Monate lang, ohne zu verderben.

1044. Apfelsinenschalen zu verwerthen.

Man schält mit einem scharfen Messer Apfelsinen oder Citronen so, daß fast nichts Weißes an der Schale bleibt. Dann mischt und schichtet man die Schale sofort mit feinem Zucker in ein sogenanntes Apothekergläschen (weithalsig mit breit überfassendem Schlußkork) gut ein, so daß eine Zuckerschicht übersteht und schließt den Kork fest zu. Bei saftigen frischen Früchten wird bald der ganze Zucker zu einer gelbgrünlichen Saftmasse von köstlichem Aroma, die schon in kleinen Gaben stark und angenehm würzt. Sollte die Masse nach längerer Zeit hart werden, so muß das Gläschen sorgfältig im Wasserbade erwärmt werden. (918), wodurch der Inhalt wieder frisch wird.

1045. Bischof-Extract oder Essenz.

10—12 frische, grüne Pomeranzen schält man sehr fein ab, übergießt die Schalen mit 1 Stof gutem alten Rum oder Arac, läßt dies 24 Stunden in einem gut zugedeckten Gefäß an einem mäßig warmen Ort stehen, filtrirt die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und füllt sie in kleine Flaschen, die man verkorkt und versiegelt.

Oder man schneidet 6—8 Pomeranzen durch, kernt sie aus und röstet sie langsam auf einem Roste. Sobald sie braun sind, schiebt man eine Scheibe grobes Brod darunter, damit die Bitterkeit sich in das Brod einzieht. Nun gießt man ein Stof Rum oder Arac dazu und verfährt im Uebrigen wie oben.

1046. Estragonessig zu bereiten.

Im Juli-Monat füllt man in eine Flasche grüne Extragonblätter, einige Lorbeerblätter, einige Stengel Thymian und Pfefferkraut und die Schale von 1 Citrone, so daß die Flasche halb voll ist und zwar nimmt man auf 3 Theile Estragon ein Theil von allem Uebrigen. — Dann gießt man die Flasche bis oben hinauf voll Weinessig (980) und korkt sie zu. Hierauf filtrirt man den Essig durch ein Drelltuch, füllt ihn in kleine Flaschen, verkorkt und verlackt diese und stellt sie an einen kühlen luftigen Ort.

1047. Buttermilch-Käse.

2 Stof frische Kuhmilch werden aufgekocht, zu 4 Stof Buttermilch gegossen, stark umgerührt, in ein, mit einem Zapfen versehenes Spännchen gegossen und so lange stehen gelassen, bis sich der Waddack unten setzt; dann zapft man ihn ab und legt die Milch in einen Beutel zum Ablaufen; sie darf aber nicht zu trocken werden. Dann wird die Milch mit Kümmel und Salz nach Geschmack durchgerührt, zu Käse geformt, mit Distelblättern bedeckt und so ein paar Tage in einen Schrank gestellt, damit die Käse von außen abtrocknen, und zuletzt in's Käsehaus gebracht. Falls man die Käse zu fett findet, nimmt man anstatt der frischen, geschmäntete Milch.

1048. Knapp-Käse.

Man gießt in ein Geschirr saure Milch und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis sie gehörig gegohren ist und man den Waddack abzapfen kann; dann gießt man 2—3 Stof kochendes Wasser darüber und läßt es verdeckt stehen, bis es kalt geworden ist. Wenn sich nun wieder Waddack gesetzt hat, so zapft man ihn ab, gießt die Masse in einen Beutel und legt ihn unter die Presse, bis die Milch im Beutel völlig trocken ist; dann wird die Milch sehr stark geknetet, Kümmel und Salz nach Geschmack zugelegt, einen Tag verdeckt weggestellt und dann zu Käse geformt, mit Blättern bedeckt, ganz wie 1047.

1049. Süßmilch-Käse.

Man weicht ein gutes Stück Kalbslarw in Waddack, einige Stunden vor Anfertigung des Käses; dann nimmt man 3 Stof frische Milch, gießt sie in einen Grapen, legt die Larw hinein, stellt den Grapen

auf Kohlen und läßt die Masse so langsam warm werden, bis man sieht, daß die Milch zusammengezogen ist, dann drückt man diese trocken von allem Waddack ab, legt sie in eine durchlöcherte Form oder in einen leinenen Lappen und beschwert sie stark. Der Käse muß 12 Stunden abgepreßt werden und 12 Stunden im Salz liegen. In's Käsehaus stellt man ihn zum Trocknen und wäscht ihn unterdessen fleißig mit Bier.

1050. Küchenbutter in Tischbutter aufzubessern.

Einen Tag vor dem Gebrauche wäscht man 1 Pfd. Küchenbutter mit kaltem Wasser aus, gießt wieder frisches Wasser darauf und läßt sie die Nacht über weichen, wäscht sie dann noch einmal aus, gießt alles Wasser ab und rührt sie gut durch; alsdann gießt man 1 Quartier guten süßen Schmant unter fortwährendem Rühren ganz allmählich zu, bis es eine Masse wird und salzt sie mit feinem Tischsalze. — Von 1 Pfd. gewinnt man auf diese Art reichlich $1^1/_2$ Pfd.

1051. Kartoffelmehl und -Grütze zu bereiten.

Die Kartoffeln müssen, nachdem sie von der Schale gänzlich befreit sind, in kaltes Wasser gelegt werden, dürfen aber nicht zu lange darin bleiben, sondern müssen gleich gerieben werden, und zwar über einem Küven mit kaltem Wasser, damit die Masse gleich in's Wasser fällt und auf diese Art nicht schwarz wird. Diese Masse muß einen Tag weichen; darauf nimmt man von 3 Sieben das gröbste, legt die geriebenen Kartoffeln hinein, reibt sie durch, drückt sie trocken ab und weicht den Brei wieder in reines kaltes Wasser. Die durchgeriebenen Kartoffeln müssen bis zum folgenden Tage im Wasser bleiben; dann treibt man die Masse durch das zweite Sieb, drückt sie trocken, läßt sie wieder weichen und verfährt am dritten Tage mit dem feinsten Siebe ebenso. Alsdann gießt man auf die Masse frisches kaltes Wasser, was so lange wiederholt wird, bis das Wasser ganz klar und rein ist; dann wird das Wasser abgegossen, das Schwarze von oben abgenommen, die Masse auf mit Laken bedeckten Tischen dünn ausgebreitet und in einem warmen Zimmer getrocknet, doch muß man es täglich etwas durchrühren. Ist das Mehl ganz trocken, so wird es durch das feinste Sieb gerieben; das Nachgebliebene wird durch einen Durchschlag gelassen und bildet die Kartoffelgrütze.

1052. Aufsatz zum Seifekochen.

Auf 20 Pfd. Talg nimmt man $2^1/_2$ Stof Asche und 1 Lof Kalk, vermischt dieses gut und feuchtet es stark an, so daß es zusammenhält, wenn man es in der Hand drückt. Auf den Boden der Laugenbalge kommt erst der durchlöcherte, mit Leisten beschlagene Boden, darauf

eine Schicht handhohes Stroh, alsdann die gemischte Asche, die ordentlich eingetreten werden muß, doch nicht zu fest, so daß man immer die Finger einstecken kann, und oben darauf wieder eine Schicht Stroh; dann wird kochendes Wasser daraufgegossen und damit auch noch den andern Tag fortgefahren, so daß das Wasser immer über dem Stroh steht. Die Balge muß gleich gut verdeckt werden und so 3 Tage stehen. Will man nun die Seife kochen, so nimmt man auf jedes Pfund Talg 1 Stof Lauge und läßt solches 1 Stunde kochen; alsdann nimmt man auf jedes Pfund $^1/_2$ Stof Lauge, kocht es wieder 3, auch 4 Stunden, und gießt immer während des Kochens etwas starke Lauge zu, damit der Kessel nicht übergeht; hält sie dann die Probe (s. u.) und schäumt sie recht gut, so weicht man auf jedes Pfund eine gute Hand voll Salz und kocht sie noch 1 Stunde; dann wird das Feuer ausgelöscht und 1 Spann Wasser zugegossen, eine gute Weile so stehen gelassen, dann aber ausgeschöpft.

Um zu wissen, ob die Lauge stark genug ist, macht man folgende Probe: Man legt ein Ei in die Lauge, schwimmt es oben, so ist sie gut, im entgegengesetzten Falle muß sie verstärkt werden.

Alphabetisches Register.

A. Nr.

Aal blau zu kochen 271
" in Gallert 272
" gebratener 273
" geräucherter 274
" geröſteter (marinirter) . . 272
Aalſuppe, Lübecker 86
" mit Obſt und Klößchen 85
Abbrühen (blanchiren) 27
Abziehen (legiren) 30
Albert-Bisquits 883
Alexanderkuchen 744
Allerlei, kaltes (Mixed pickles) . 1027
Allerlei, Leipziger 215
Ananas in Blechbüchſen . . . 990
" -Bowle 891
" in Schillergläſern . . . 990
" -Eis 732
" in Zuckerſyrup 922
Anisplätzchen 813
Antonienkuchen 745
Antummen 26
Aepfel aufzubewahren 1040
" zu backen 622
" als Salat einzumachen . . 1028
" im Schlafrock 751
" zu trocknen 1041
Apfel-Auflauf 707
" -Brödchen 858
" -Charlotte 570
" -Dumping 567
" -Gelée 695
" -Kalteſchale 110
" -Kiſſel 682
" -Klöße 659
" -Kränze . . . 623. 624. 625
" -Kuchen 746
" - " mit Butterteig . . 747
" -Marmelade, ſchottiſche . . 920
" -Mus 563

Nr.

Apfel-Pfannkuchen, großer . . 627
" - " , kleine . . . 626
" -Pudding 568. 569
" - " , kalter . . 601. 602
" -Saft in Flaſchen 921
" - " , klarer 919
" -Scheiben in Zuckerſyrup . 922
" -Schnee 708
" -Soufflé 711
" -Suppe 97
" -Strudel, böhmiſcher . . . 750
" -Torte von Blätter- od. Mürbt. 749
" -Torte, feine 748
Apfelſinen-Bowle 891
" -Crême 717
" einzukochen 978
" -Eis 733
" -Gelée 696
" -Kalteſchale 111
" -Limonade 908
" , Nacheſſen von . . . 716
" -Pudding 573
" - " , kalter . . 603
Apfelſinenſchalen zu verwerthen . 1044
Apfelſinen-Torte 752
Aprikoſen in Schillergläſern . . 990
Arkas 692
Aspic 133
Auerhahn zu braten 438
Aufbewahren von Eiern . . . 1043
" des Eingemachten . 918 c
" friſchen Fleiſches . 1037
" von Gemüſe . . . 1038
" " Obſt 1040
Auflauf von Aepfeln oder Pflaumen 707
" " Erd- oder Himbeeren 709
" " Früchten nach engl. Art 710
Auſtern-Sauce 445
Ausſtreichen von Formen zu Bäckereien 12

B.

Nr.

Backen von Eier- und Mehlspeisen, über das 618
Backen von großen und kleinen Kuchen, Regeln beim 743
Backen, allgemeine Regeln beim Brodbacken 833
Backhähnel, Wiener 397
Backpulver 875
Bain marie (Wasserbad) . . . 31
Baisers 802
" , Eis- 804
" , gefüllte 803
" -Kuchen 753
Barawiken in Blech- oder Glasbüchsen 1001
Barawiken zu braten 266
" in Butter 1015
" in Essig 1022
" in Flaschen 1002
" zu salzen 1012
" -Sauce 451
" zu stowen 264
" zu trocknen 1013
Barse mit Meerrettig 308
Barsen-Suppe 88
Baseler Leckerli 796
Beefsteaks 327
Beerensaft zu Limonaden, ungekochter 932
Beestmilch 610
Beeten-Salat 550
Beetensuppe 42. 43
Berberitzen frisch aufzubewahren . 1042
" -Gelée (klarer Saft) . 924
" in Zucker 923
Bereitung von Saucen, über die 312
Berliner Pfannkuchen 639
Bier-Kalteschale 112
Bierkäse 913
Biersuppe 109
" mit Milch 132
Birkhuhn 439
Birkwasser 904
Birnen aufzubewahren 1040
" in Blech- oder Glasbüchsen 990
" in Essig 981
" -Saft 925
" zu trocknen 1041
Bischof 889
" -Extract 1045
Bischofs-Kuchen 754
Bisquit 755. 756. 757
" , Albert- (Backpulver) . 883

Nr.

Bisquit, Hafermehl- 884
" , Löffel- 806
" -Plätzchen 805
" -Pudding 574
" , Roll- 758
Blanchiren (brühen) 27
Blanc manger 714
Blätterteig (s. Butterteig) . 492. 493
Blechbüchsen, das Einmachen in . 988
Blinis 628. 629
Blumenkohl 232
" in Essig 1025
Blutwurst 488
Boeuf à la mode 315
" " mit Trüffeln . 316
Bohnen in Blech- oder Glasbüchsen 995
Bohnen in Flaschen 997
" zu salzen 1006
" zu trocknen 1005
" , getrocknete, zu stowen . 201
" , Perl-, zu stowen . . . 198
" , Perl-, mit zerlassener Butter 197
Bohnen, Schneide-, zu stowen . 199
" mit süßsaurer Sauce . . 203
" , Wachs- 200
" , weiße, zu stowen . . 202
Borschtsch 43
" , kleinrussischer 44
Botwinja 65
Bouillon à la jardinière . . . 35
" , klare, mit Beigaben . 34
" , Kraft- 41
" für Kranke 40
" à la reine (legirte Suppe) 36
Bowle von Ananas oder Apfelsinen 891
" , Erdbeer- 892
" , Mai- 894
" , Waldmeister- 894
Brachs mit Biersauce 276
" in Gallert 277
" , gekochter, mit Meerrettigsauce 275
Braten zu wärmen 3
Bratenknochen, Suppe von . . 52
Brätlinge einzusalzen 1034
" , frische, in der Form . 169
Bratwurst 486
" ohne Därme 487
Braunkohl 233
Braun-Zucker-Crême 726

Nr.
Brechspargel in Blech- oder Glasbüchsen 999
Brechspargel zu stowen 256
Bregenbrödchen 149
Brod, Caneel- 851
„ -Farce 188
„ , geröstetes 144
„ , Mandel- 845
„ -Pudding, gekochter . . . 576
„ , grobes Roggen- 834
„ , süßes Roggen- 835
„ , Rosinen- 845
„ , Süßsauer- . . 836. 837. 838
„ , Thee- 873. 874
„ , Tyroler- 850
„ , einfaches Weiß- 840. 841. 842
Brödchen, Apfel- 858
„ , Eier- 146
„ , gefüllte, kleine . . . 145
„ , Gehirn- 149
„ , geröstete (Croutons) . 144
„ mit Hering 150
„ , Käse- 147
„ mit Krebsen 152
„ , Nieren- 148
„ , Sardellen- 151
Brombeeren 926
Bröschen (Kalbsmilch) 158
Brühen 27
Brunnenkresse-Salat 551
Bubbert 575
Buchweizengrütze 616
„ , dünne . . . 121
„ , feine 611
Buchweizengrütz-Pudding, feiner . 581
Buchweizenmehl-Kuchen . . . 759
Burkanen, französisch 205
„ zu stowen 204
„ -Pfannkuchen . . . 630
Butten, gebratene 278
„ , gekochte 279
Butter aufzubessern 1050
„ , braune 446
„ zu Schaum zu rühren . 6
„ , tummige 448
„ , zerlassene 447
Butterbrod-Pudding 577
Butterflechte 846
Buttergrütze (Mannagrütze in Wasser) 129
Buttermilch-Käse 1047
Butterteig 492. 493
„ , Halbmonde von . . . 507
„ , Theegebäck von . . . 874
Butterwaffeln 650

C.

Nr.
Cacao 886
Cakes, Christmas (Backpulver) . 879
„ , englisch 760
Caneel-Brod 851
Carbonaden, Kalbs- 352
„ , Schweins- . . . 391
Carotten 206
„ in Blech- od. Glasb. . 1000
„ , Erbsen und 210
„ , Spargel mit 257
Cervelatwurst 484
Champignons in Blech- oder Glasb. 1001
„ zu braten 266
„ in Butter . . . 1015
„ in Essig 1023
„ in Flaschen . . . 1002
„ -Pastetchen . . . 509
„ -Sauce 451
„ zu stowen . . . 265
Charlotte von Aepfeln 570
Chocolade 887
„ -Crême . . . 719. 720
„ -Eis 738
„ -Gelée 697
„ -Kuchen mit Backpulver 880
„ -Makronen 822
„ -Plätzchen 807
„ -Pudding 582
„ -Suppe 105
„ -Torte . . . 761. 762
Citronen-Apfeltorte 749
„ -Crême 718
„ -Gelée 698
„ -Kissel 683
„ -Kuchen 783
„ -Pudding, kalter . . . 604
„ „ , warmer 583. 584
Claret-Pudding 605
Compot, Rhabarber- 559
„ , Stachelbeer- 561
„ , Zwetschen- 562
„ von frischem Obst . . . 558
„ von getrocknetem Obst . 564
Conserven, Frucht- 990
„ , Gemüse- 992
Corinthen zu waschen 7
Cotelettes von Haselhuhn . . . 443
„ , Kalbs- 352
„ , Lamms- 372
„ von Rindfleisch (Häschen) 329
„ , schottische 353
„ , Schweins- 391
Crême, Apfelsinen- . . . 716. 717

Nr.

Crême auszustürzen 14
" brulée 726
" , Citronen- 718
" , Chocoladen- . . . 719. 720
" , Kaffee- 721
" , Reis- 722
" , Schmant- 723
" , Wallnuß- 724
" , Wein- 725
" , Braun-Zucker- 726
Croquettes von Hühnerbraten . . 164
" von gebratenem Kalbfleisch 162
" v. Kalbsmilch u. -Gehirn 163
" von Kalbsnieren . . 163
" von Parmesankäse . . 161
Croutons (geröstetes Brod) . . 144
" mit Hering 150
" mit Kalbsgehirn . . . 149
" mit Kalbsnieren . . . 148
" mit Käse 147
" mit Krebsen 152
" mit Sardellen . . . 151

D.

Dampfnudeln 593
Dill-Sauce 456
Dorsch, gekochter 280
Dünsten 28
Durchlassen (filtriren) 29
Dütchen mit Schmantschaum . . 808

E.

Eier aufzubewahren 1043
" -Brödchen 146
" , gefüllte, kalte und warme . 139
" -Gelée 699
" -Gelée zur Suppe 137
" -Gräupchen zur Suppe . . 138
Eiergrog 895
Eierklößchen 678
Eier zu kochen 136
Eierkuchen 631
Eiermilch 120
" , Kalteschale von . . . 114
Eierpunsch 897
Eier-Sauce 450
" , verlorene 140
Einbrenne 26
Eingemachtes aufzubewahren . . 918c
Einkochen des Saftes 918
Einmachen in Essig, über das . 980
" der Früchte, über das 918
Eis, Ananas- 732
" , Apfelsinen- 733
Eis-Baisers 804
" , (Gefrorenes) zu bereiten . . 728
" , Chocolade- 738
" , Erdbeer- 734
" , " -, mit Schmant . . 735
" , Guster- 739
" , Himbeer- 736
" , Makronen- 740
" , Maraschino- 741
" à la Nesselrode 742
" , Saft-, mit Schmantschaum . 737
" , Schaum- 731
" , Vanille- 729
" , " , mit Früchten . . 730
Eiweiß zu Schnee zu schlagen . 11
Elennbraten 434
Elennsauerbraten 436
Endiviensalat 548
Ente zu braten 417
" , wilde, zu braten 418
Entensuppe 75
Erbsen in Blech- oder Glasbüchsen 992
" mit Carotten 210
" in Flaschen 993
" " " auf engl. Art . 994
, getrocknete, russische . . 213
" , graue 214
" , grüne, mit frischer Butter 207
" , " , mit Krebsen . . 209
" , " , zu stowen 208
" zu salzen 1004
" zu trocknen 1003
" , Zuckerschoten 211
Erbsenpürée 212
" -Suppe, gelbe . . 60. 61
" - " , grüne 76
Erdbeer-Bowle 892
" -Eis 734
" - " mit Schmant . . . 735
Erdbeeren mit Schmantschaum . 715
Erdbeer-Kalteschale . . . 115. 117
" -Kissel 681
" -Pudding, kalter und warmer 585
Erdbeer-Punsch 898
" -Saft 927
" -Sauce 471
" -Suppe 100
" -Syrup 928
" - " , ungekochter, zu Limonade 932
Essig, das Einmachen in . . . 980
" , Estragon- 1046
" -Gurken 1019

F.

Nr.

Farce von Brod zu Hühnern, Kalkuhn ꝛc. 188
Farce von Fischen 191
" , Fleisch-, mit Trüffeln . . 190
" , Hühnerfleisch- 192
" , Kalbfleisch-, zu Piroggen . 194
" von Kalbfleisch und Hering in Muscheln oder als Pfännchen . 157
Farce von Kalbsbregen zu Piroggen 193
Farce von Kalbsmilch zu Piroggen 193
" " Mandeln zu Kalkuhn . 189
" " Rindfleisch 195
" " gebratenem oder gekochtem Rindfleisch 339
Fasan 425
Fastnachtskuchen 862
Feldhühner 444
Ferkel zu braten 385
Ferkelfleisch-Suppe 63
" - " , süßsauer gekocht 64
Ferkel-Gallert 479
" -Roulade 476
Fett 21
Feuerung 1
Filtriren 29
Finnisch Knäkkebröd 857
Fische im Allgemeinen 270
" zu räuchern 1036
Fisch-Farce 191
" -Gallert 281
" -Pastete 525
" -Plätzchen 282
" -Pudding 538
" -Suppe mit Fricandellen . 87
" - " , russisch 94
" zu wärmen 4
Flammeri von Mannagrütze . . 686
" " Reismehl . . . 687
" " Reis- oder Weizenstärke 688
Fleisch, Aufbewahrung von frischem 1037
" einzusalzen 1030
" rasch einzusalzen . . . 1031
" -Extract 313
" -Farce 195. 339
" - " mit Trüffeln . . 190
Fleisch zu hacken 22
" -Okroschka 68
" -Pudding 324. 543
" zu räuchern 1036
Flickerklops 331

Nr.

Forellen 283
Formen zu Bäckereien auszustreichen 12
" " Crêmes, Gelées ꝛc. zu präpariren 13
Französische Suppe 78
Fricassée von Hühnern (s. Hühnerfricassée).
Fricassée von Kalbfleisch . . . 368
" " Lammfleisch 374. 375. 376
Früchte, über das Einmachen derselben 918
Früchte in Blechbüchsen . . . 990
" " Essigsyrup . . 980—987
" " Glasbüchsen 990
" " Rum 955
" " Zuckersyrup . . 917—979
Frucht-Conserven 992
" -Eis 734. 736
" -Gelée 700
" -Kissel 681
" -Kuchen (Backpulver) . . 881
" - " (s. Kuchen, Apfel-, Kirsch-, Pflaumen-, ꝛc.).

G.

Gähren der Säfte 918c
Gailings (gelbe Riezchen) . . . 267
" in Essig 1024
Galanterie-Plätzchen 814
Gallert, Aal- 272
" , Brachsen in 277
" , Ferkel- 479
" , Fisch- 281
" , Gänse- 480
" , das Präpariren der Formen für denselben 13
Gans 409
" zu braten 410
" mit Meerrettig 411
Gänseabfallsuppe 73
" , süßsauer gekocht 74
Gänse-Gallert 480
" -Leber 412
" - " in Aspic 412
" - " mit Fleischfarce . . 412
" - " , gebraten 412
" -Ragout 414. 415
" - " mit Schnittkohl . 416
Gänsesauer 413
Geflügel 394
Gefrorenes (siehe: Eis).
Gehirn-Brödchen 149
" -Farce 154
" , gebackenes 153

Nr.

Gehirn-Plätzchen 155
Gelatine 693
„ auflzulösen 10
Gelée, Apfel- 695
„ , Apfelsinen- 696
„ , Chocoladen- 697
„ , Citronen- 698
„ , dreifarbiges 706
„ , Eier- 699
„ , Frucht- 700
„ für Kranke 694
„ , Mandel- 704
„ , Milch- 705
„ , Rhabarber- 701
„ , Schmant- 705
„ , Wein- 702
„ , „ , mit frischen Früchten 703
Gelée (siehe: Saft, klarer).
Gemüse im Allgemeinen . . . 196
„ , Aufbewahrung von . . 1038
„ -Conserven 992
„ zu wärmen 4
Gemüsepüréesuppe 77
Gerstengrütze 613
„ , dünne 122
Gerstentrank (für Kranke) . . . 915
Gesundheitsgebäck (Backpulver) . 876
Getränke . . . . 885—916
Glace (siehe: Eis).
Glasiren 18
Glaskirschen 945
Glühwein 890
Goldinger Kringel 868
Gräupchen, Eier-, zur Suppe . 138
Graupen-Grütze 613
Grobbrod (Roggenbrod) . 834. 835
„ -Pudding . . . 578. 579
„ - „ mit Aepfeln . 571
„ -Torte 763
Grog, Eier- 895
Grütze, dicke 613
„ , rothe 689
„ , saure 130
„ , Smolensker 611
Grützwurst 483
Gullaschfleisch 337
Gurken, Essig- 1019
„ , gefüllte 217
„ , gestowte 217
„ , Pfeffer- 1020
„ -Salat 549
„ zu säuern (Salz-) 1017. 1018
„ , Senf- 1021
Guster-Eis 739

H.

Nr.

Hachée zu Piroggen 194
Hafermehl-Bisquits 884
Hafertrank (für Kranke) . . . 916
Hafertumm 131
Haidemehl- (Buchweizenmehl-)
Kuchen 759
Halbmonde von Butterteig . . . 507
Hammel-Braten 370
„ -Cotelettes 372
„ -Fleisch 369
„ -Steaks 373
Handschkuchen 784
Hase, falscher (Fleischpudding) . . 324
Haselhuhn-Cotelettes 443
Haselhühner 442
Haselhühnern, Leberpastete mit 529. 530
Hasen zum Braten vorzubereiten 427
„ im Ofen zu braten . . . 428
„ zu dämpfen (schmoren) . . 429
Hasenklein 430
Hasen-Pastete 534
„ -Püréesuppe 82
„ -Suppe, Dresdener . . . 81
Hecht blau zu kochen 284
„ , gebratener 285
„ , gefüllter 286
„ , „ , russisch 287
„ , gespickter 288
„ , gestowter 289
„ -Roulade 290
„ -Suppe 89
Hefen-Klöße 660
„ -Kröpeln 645
„ -Teig zu Piroggen . . . 501
„ -Waffeln 651
Hering, Croutons mit 150
Heringe zu braten 171
„ , gefüllte 172
„ zu mariniren 174
„ zu reinigen 170
Herings-Crême 176
„ -Fricandellen (Plätzchen) 173
„ -Pfännchen 157. 177
„ -Sauce 452
„ - „ zu Suppenfleisch . 453
Himbeer-Eis 736
„ -Kalteschale . . . 115—117
„ -Kissel 681
„ -Saft 929. 930
„ -Sauce 471
„ -Suppe 100
„ -Syrup 931
„ - „ , ungekochter . . 932

Nr.
Hirsch 431
" -Braten 434
" -Rücken 435
" -Steaks 437
Hirschhörner 785
Hirschziemer 435
Hobelspäne 809. 810
Holzgeschirre 23
Hörnchen 860
Hotch-Potch 216. 376
Hühner, Backhähnel 397
" -Bouillon mit Fricandellen 69
" -Braten, Croquettes von . 164
" , junge, zu braten . . . 396
" -Braten, gefüllter . . . 398
Hühnerfleisch-Farce 192
Hühner-Fricassée 399
" " " mit Barawiken oder Champignons 404
Hühner-Fricassée mit Blumenkohl 401
" " " " Carri oder Paprika 405
Hühner-Fricassée mit grünen Erbsen 403
" " " " Krebsen und Spargel 400
Hühner-Fricassée mit Reis . . 399
" " " " Sardellen . 406
" -Pastete 526
" -Ragout 407
" mit Reis, Krebsen und Morcheln in der Form . . . 402
Hühner zu schlachten und zu dressiren 395
" -Soufflées 408
" -Suppe mit Blumenkohl . 71
" " " " Erbsen und Burkanen 70
Hühner-Suppe für Kranke . . 72
Hummer-Mayonnaise 186

J.

Igel, gebackene 657
Johannisbeeren in Flaschen 938. 939
" , ganze, einzukochen 935
" -Gelée (klarer Saft) 933
" " " , ungekochtes 934
" mit Himbeeren . 936
" -Kissel 681
" -Sauce 471
" -Syrup 937
" -Wein 903
Johannisbeeren-Gelée, schwarzer 940
" -Saft, " 941
" -Syrup, " 942

K.

Nr.
Kabeljau (Stockfisch) 291
Kaffee 885
" -Crême 721
Kalb einzutheilen 343
Kalbfleisch, Croquettes aus gebratenem 162
Kalbfleisch-Farce (Hachée) . . . 194
" " in Muscheln oder als Pfännchen 157
Kalbfleisch-Fricassée 368
" , geschmortes 365
" , mit Heringen gespickt 366
" , Rollklops von . 357—359
" mit Sardellen . . . 367
" -Suppe 53
Kalbsbraten 344
" in Buttermilch . . 345
" in der Form . . . 348
" , gespickter 346
" -Ragout 349
" " in der Form 351
" " mit Reisrand 350
Kalbsbregen-Brödchen 149
" -Farce 193
Kalbsbrust 366. 367
" , gefüllte 364
Kalbscarbonaden oder Cotelettes . 352
Kalbscotelettes, schottische . . . 353
Kalbsfüße zu braten 360
Kalbsherzschlagsuppe 54
Kalbskopf und Zunge 361
Kalbsleber zu braten 363
" zu schmoren 362
Kalbsmilch (Bröschen) 158
" -Croquettes 163
" -Farce 193
" , gebackene, zu Gemüse 159
Kalbsniere, Brödchen von . . . 148
" , Croquettes von . . 163
Kalbsrücken 347
Kalbsschnitzel 355. 356
Kalbsstand 693
Kalbssteaks 354
Kalkuhn im Allgemeinen . . . 420
" zu braten 421
" mit Kastanienfüllung . 422
" , Ragout von 423
Kalteschale von Aepfeln 110
" " Apfelsinen . . . 111
" " Bier 112
" " Bier und Schmant 113
" " Eiermilch . . . 114
" " Erd- oder Himbeeren 115

Nr.
Kalteschale von Erd- oder Himbeeren (russisch) 116
Kalteschale von Schwarzbeeren . 118
„ „ Stachelbeeren . . 119
Kapaun 424
Kapern-Sauce 449
Karauschen 292
Karpfen in Biersauce 294
„ zu kochen 293
„ mit Rothwein 295
Kartoffel-Auflauf 226
„ -Brei 224
„ -Cotelettes 179
„ -Klößchen 661
„ -Klöße 662
„ - „ mit Speck . . . 663
„ -Kuchen 764
„ -Pudding 539
„ - „ mit Hering . 540
„ - „ „ „ oder Fleischresten 178
Kartoffel-Pürée 224
„ -Salat 552
„ -Schmarren 225
„ -Schnee 223
„ -Stangen 856
„ -Suppe 79
Kartoffeln, braune 220
„ , französische (pommes frites) 227
Kartoffeln, frisirte 219
„ , gebackene 221
„ , gefüllte 245
„ , „ , gebackene . . 180
„ , gestowte 222
„ zu kochen 218
„ , Prinzeß- 181
Kartoffelmehl zu bereiten . . . 1051
„ -Klümpchen . 673. 674
Kartoffelmus 224
„ -Pfannkuchen . . . 642
Kasche (gebr. Buchweizengrütze) . 610
Käse, Bier- 913
„ -Brödchen 147
„ , Buttermilch- 1047
„ -Croquettes 161
„ , Knapp- 1048
Käsemilch-Klöße 664. 665
Käsestangen 160
Käse, Süßmilch- 1049
Kastanien als Gemüse 230
„ zu kochen 228
„ -Pürée 231
„ zu rösten 229

Nr.
Kerbelrüben 252
Keuchelbraten 396
Kilo-Strömlinge einzumachen . 1034
Kirschen in Essig 982
„ in Flaschen 947
„ , gelbe 944
„ , rothe Glas- 945
„ , heile, zu Saucen . . . 946
Kirschkissel 681
Kirschkuchen 765
Kirschliqueur 901
Kirschsaft, dicker 943
Kirschsauce 471
Kirschsuppe 101
Kissel von verschiedenen Früchten 681
Klären 29
Klops, Vorbereitung des Fleisches 326
„ , Flicker- 331
„ , geschmorter 333
„ , Königsberger 334
„ , Milch- 332
„ , Ofen- 335
„ , Roll- 336
„ , „ -, von Kalbfleisch 357—359
„ , „ -, von Schweinefleisch . 391
„ , Zwiebel- 330
„ , „ -von Schweinefleisch 391
Klößchen, Eier- 678
„ , gebrühte . . . 670—672
„ , „ , von Kartoffelmehl 673. 674
Klößchen, Kartoffel- 661
„ , Manna- 679
„ , Mehl- 667
„ , Reibbrod- 675
„ , Reis- 680
„ von saurem Schmant . 669
„ , Weißbrod- 676. 677
Klöße oder Klümpchen zu kochen . 658
„ mit Aepfeln 659
„ , Hefen- 660
„ , Kartoffel- 662. 663
„ , Käsemilch- 664. 665
„ , Mandel- 668
„ , Wiener 666
Kluckwa in Flaschen 949
„ -Saft 948
Klümpchen (s. Klößchen).
Klunkermus 125
Knäkkebröd (finnisch) 857
Knapp-Käse 1048
Knickebein 900
Kochgeschirre, emaillirte 24
Kochpuddinge 15

Nr.
Kohl, Blumen- 232
" , " in Essig 1025
" , Braun- 233
" , Rosen- 234
" , rothen, zu stowen 235
" , sauren, einzumachen . . . 1029
" , " , zu stowen . . . 236
" , Savoyen-, zu stowen . . 237
" , Weiß-, gefüllter 240
" , " -, Pudding 242
" , " -, zu stowen 238
" , " -, süßsauer zu stowen . 239
Kohl-Pastete 531
" -Pirogge, große 518
" -Piroggen, kleine 508
" -Rouladen 241
" -Salat 553
Kohlrabi mit tummiger Butter . 244
" , gefüllter 245
" zu stowen 243
Kolduny 510
Komm morgen wieder 516
Königsberger Klops 334
Kopfkäse 477
Kopf, Preß- 478
Kopfsalat 545
" mit saurem Schmant . 546
" mit Speck 547
Korinthen zu waschen 7
Kraftbouillon 41
Krammetsvögel 440
Kranken-Bouillon 40
" -Suppe, Hühner- . . . 72
" " " , Reis in Wein . 108
Kranzbeeren in Flaschen 949
" -Kissel 681
" -Saft 948
" -Sauce 471
Krebs-Butter 134
" -Croutons 152
" -Mayonnaise 187
" -Pudding 541
" -Sauce 455
" -Suppe 95
" " mit Milch 96
Krebse zu kochen 296
Kresse-Salat 551
Kringel, gelber 852
" , gesottene 872
" , Goldinger 868
" , kleine, vorzügliche . . . 865
" , Mürbteig- 873
" , Schmant- 866. 867
" , Zucker- . . . 869. 870. 871

Nr.
Kröpeln, Hefe- 645
" von saurem Schmant . 646
Kuchen (s. auch Torten)
Kuchen, Alexander- 744
" , Antonien- 745
" , Apfel- 746. 747
" , Apfelsinen- 752
" , Baiser- 753
" , Bischofs- 754
" , Bisquit- . 755. 756. 757. 758
" von Buchweizenmehl . . 759
" , Chocoladen- 761
" , " -, (Backpulver) 880
" , Citronen- 783
" , Fastnachts- 862
" , Frucht-, (Backpulver) . . 881
" , Handsch- 784
" , Kartoffel- 764
" , Kirsch- 765
" , Magdalenen- 767
" , Makronen- 768
" , Manna- 771
" , Masurek- 772
" , Pfeffer- . . . . . 791—801
" , Pflaumen- 773
" , Punsch- 774
" , Rhabarber- 775
" , Sand- 776
" , Schicht- (englisch Schnitt) 777
" , Schmant- . 780. 781. 782
" , Spritz- . . . 787. 788. 789
" , Wallnuß- 778. 779
" , wohlschmeckend und schnell gebacken 766
Kulebjaka 517
Kümmelkuchen, große 853
" , kleine 854
Kümmelstangen 855
Kürbis einzumachen . . . 983. 984
" -Pfannkuchen 644
" -Suppe 123
Kwas 906

L.

Lachs oder Taimchen 297
" mit Carotten und Erbsen . 300
" , gebratener 298
" , gestowter 299
" -Mayonnaise 301
" -Pirogge 520
" zu salzen 1035
" -Suppe 90
Lammfleisch 369
" -Fricassée (gestowtes) . 374

Nr.
Lammfleisch mit verschiedenem Gemüse (Hotch-Potch) 376
Lammfleisch mit Kohlrabi und Schnittkohl 375
Lammfleisch-Ragout 377
" -Suppe mit Graupen und Kartoffeln 57
Lammfleisch-Suppe mit Weißkohl 58
Lammsbraten 370
" wie Wild zu braten 371
Lamms-Cotelettes 372
" -Köpfe 378
" -Rücken 371
" -Steaks 373
Leber-Pastete 527. 528
" " " mit Haselhühnern 529. 530
Leberwurst 481
" , süße 482
Leckerli, Baseler 796
Legiren (abziehen) 30
Leipziger Allerlei 215
Liebesäpfel, (s. Tomaten)
Limonade, rothe 910
" , weiße 908. 909
Linsen 251
Liqueur, Kirsch- 901
Löffel-Bisquits 806
" -Pfannkuchen 638
Lübecker Wurst 485
Lullibjäka (Russische Pirogge) . . 521

M.

Maccaroni 621
" -Pudding 542
Magdalenen-Kuchen 767
Maibowle 894
Makronen 820
" , bittere 821
" , Chocolade- 822
" -Eis 740
" , Nuß- 823
" -Torte 768
Maltheser Reis 690
Mandel-Brod 845
" -Farce 189
" -Gelée 704
" -Häufchen 825
" -Klöße 668
" -Milch 911
" -Plätzchen 826
" -Pudding 590
" -Torte 770
Mandeln, gebrannte 827
" zu stoßen 8
Mandelraute 769
Mannagrütze, dicke 611
" , dünne 124
" , Flammeri von . . 686
" -Pfannkuchen 640
" in Wasser (Buttergrütze) 129
Manna-Klümpchen 679
" -Kuchen 771
" -Pudding 591
Maraschino-Eis 741
Marzipan 828
Masurek-Kuchen, 3 772
Mayonnaise, Hummer- 186
" , Krebs- 187
" , Lachs- 301
" -Sauce 457
Meerrettig-Sauce, kalte 459
" " " , warme . . . 458
Mehlklümpchen 667
Mehl-Pudding 589
Melonen in Essigsyrup 985
Messingkessel 25
Meth 905
Mettwurst 486
Milch, Eier- 120
" -Gelée 705
" " " für Kranke 694
" -Kissel 684
" -Klops 332
" -Pudding mit Aepfeln . . 572
Milchsuppe mit feiner Buchweizengrütze 121
Milchsuppe mit Gerstengrütze . . 122
" " Klößen 126
" " Kürbis 123
" " Mannagrütze . . 124
" " Nudeln 126
" " Reis 127
" " Sago 128
Mince pies 536
Mixed-pickles 1027
Mock-turtle-Soup 39
Mohn-Brod 848
" -Hörnchen 860
" -Stollen oder -Stritzel . . 848
Mohrenköpfe 786
Morcheln 268
" mit Krebsen und Spargel 269
" zu trocknen 1014
Morchel-Sauce 460
Moskauer Soljanka 532
Mürbteig, einfacher, zu Fruchtkuchen 499

Nr.

Mürbteig, feiner, zu Torten . . 500
" , leichter, zu Piroggen . 498
" zu Speckkuchen . . . 497
" , Theegebäck von . . . 873
Muscheln, Gehirnfarce in 154
" , Kalbfleischfarce in . . 157
" , Pilzfarce in 168
" , feines Ragout in . . 156

N.

Napfkuchen 843
Nesselrode, Eis à la 742
Neunaugen zu braten 302
" " mariniren . . . 303
Nieren-Brödchen 148
" -Croquettes 163
" -Fett 21
" -Suppe 55
Nudeln, Dampf- 593
" , einfache 619
" , feine 620
" , Milchsuppe mit . . . 126
Nudel-Pudding 592
" -Suppe 56
Nürnberger Pfefferkuchen . . . 794
Nuß-Makronen 823
" -Plätzchen 824

O.

Oblaten 811. 812
Obst, Aufbewahrung von . . . 1040
" , Compots von frischem . . 558
" " " getrocknetem . 564
Obstsuppe von frischem Obst . . 98
" " getrocknetem Obst . 99
Ochsenaugen 141
Ochsenschwanzsuppe 37
" , legirte . . . 38
Ochsenzunge (siehe Zunge).
Ofengrütze 614
" , russische 615
Ofenklops 335
Okroschka, Fleisch- 68
Omelette aux confitures . . . 632
" aux fines herbes . . 633
" soufflée 634
Oxtail-Soup 37
" , legirte 38

P.

Palten 490. 491
Paniren 32
Paradiesäpfel in Essig 986
" " Zucker 977

Nr.

Parmesankäse, Croquettes von . 161
Pastete, Fisch- 525
" , " -, mit Sauerkohl . 531
" , Hasen- 534
" , Hühner- 526
" , Leber- 527. 528
" , " -, feine 529
" , " - mit Haselhühnern 530
" , Moskauer (Soljänka) . 532
" , Pfannkuchen- 537
" , Tauben- 533
" , Wild- 533
" , Zungen- 342. 535
Pasteten, kleine 506
" , " Champignons- . 509
" , Mince pies 536
" , Rastegai 512
Pastellen 957
Pelmenien mit Pilzen 511
Perlbohnen in Blech- oder Glasb. 996
" mit frischer Butter . 197
" zu stowen 198
Petersilie, gebackene 167
Petersilien-Sauce 461
" im Winter zu ziehen . 1039
Pfännchen, Herings- . . . 177. 178
Pfannkuchen, Apfel- . . . 626. 627
" , Berliner 639
" , Burkanen- . . . 630
" , Eier- 631
" , englische 637
" , große, dünne . 635. 636
" , kleine (Löffel-) . . 638
" , " Grütz- . . . 641
" , " Kartoffelmus- 642
" , " Kürbis- . . 644
" , " Mannagrütz-. 640
" -Pastete 537
" , (Reibekuchen) . . . 643
" , russische (Blinis) 628. 629
Pfeffergurken 1020
Pfefferkuchen, Baseler Leckerli . . 796
" , einfache 791
" , kleine, feine . . . 792
" , Nürnberger . . . 794
" , Thorner 795
" , weicher 793
Pfeffernüsse, braune 799
" , weiße 800
" , " , feine . . . 801
Pfirsiche einzukochen 953
Pflastersteine 797
Pflaumen-Auflauf 707
" aufzubewahren . . . 1040

Nr.
Pflaumen, gebackene 565
„ -Kissel 681
„ -Kuchen 773
„ (Reine-claude) in Blech- oder Glasbüchsen . . 990
Pflaumen (Reine-claude oder gelbe) heil einzukochen 952
Pflaumen-Saft, einfacher . . . 951
„ - „ , gelber 950
„ -Suppe 102
Pillaw (orientalische Speise) . . 419
Pilze 263
„ -Piroggen (Pelmenien) . . 511
Pilzensuppe mit Graupen (russisch) 66
Pilzfarce in Muschelschalen . . 168
Pirogge, große Fisch- 521
„ , „ Kohl- 518
„ , „ (Kulebjäka) . . 517
„ , „ Lachs- . . 519. 520
„ , „ mit Pilzen . . 523
„ , „ „ „ und Visiga 524
Pirogge, große, mit Visiga . . 522
Piroggen, kleine, zu backen . . 503
„ , „ , einfache . . . 504
„ , „ , feine 505
„ , „ , zu kochen . . 502
„ , „ , Kohl- 508
„ , „ , Pilz-(Pelmenien) 511
„ , „ , Quark-(Wareniki) 513
Piroggenteig (Blätterteig) . 492. 493
„ , einfacher . . 494. 496
„ , feiner 495
„ (Hefenteig) . . . 501
„ , leichter 498
Plätzchen, Fisch- 282
„ , Fleisch- 338
„ von gebratenem oder gekochtem Fleisch 339
Plätzchen, Gehirn- 155
„ , Herings- 173
„ , Anis- 813
„ , Bisquit- 805
„ , Chocolade- 807
„ , Galanterie- 814
„ , leichte 815
„ , Mandel- 826
„ , Nuß- 824
„ , schnell zu bereiten . . 816
„ , Tausendjahrs- 819
Plum-Pudding 594. 595
Polnische Suppe 67
Pomeranzen einzukochen . . . 979
Pommes de terre frites . . . 227

Nr.
Poularde 424
Presse 16
Preßkopf 478
Prinzessin-Pudding 588
Prinzeßkartoffeln 181
Prünellen-Gelée mit Schmantschaum 727
Puddinge: Fisch- und Fleisch- . . . . . . 538—543
Pudding, Fisch- 538
„ , Kartoffel- 539
„ von Kartoffeln und Hering 540
Pudding, Krebs- 541
„ , Maccaroni- 542
„ , Rindfleisch- 543
Puddinge: kalte süße . 601—609
Pudding, Apfel- 601. 602
„ , Apfelsinen- 603
„ , Citronen- 604
„ , Claret- 605
„ , Erdbeer- 585
„ , Reis-, mit Makronen . 606
„ , Rum- 607. 608
Puddinge, kalte und warme (allgemeine Bemerkungen) . . 566
Puddinge: warme . . 567—600
Pudding, Apfel-Charlotte . . . 570
„ , Apfel-Dumping . . . 567
„ , feiner Apfel- 569
„ , leichter „ - 568
„ , Grobbrod-, mit Aepfeln 571
„ , Milch-, mit Aepfeln . 572
„ , Apfelsinen- 573
„ , Bisquit- 574
„ , Bubbert 575
„ , Brod-, gekochter . . . 576
„ , Buchweizengrütz- . . . 581
„ , Butterbrod- 577
„ , Chocolade- 582
„ , Citronen- . . . 583. 584
„ , Erdbeer- 585
„ , gebrühter . 586. 587. 588
„ , Grobbrod- 578
„ , „ , feiner . . 579
„ , Koch- 15
„ , Mandel- 590
„ , Manna- 591
„ , Mehl- 589
„ , Nudel-, mit Aepfeln . 592
„ , Plum- 594. 595
„ , Prinzessin- 588
„ , Reibbrod- 580
„ , Reis- 596

Nr.
Pudding, Sago- 597
„ von saurer Milch . . . 598
„ , saurer Schmant- . . . 599
„ , „ „ -, gekochter 600
Puffer (Backpulver) 877
Pumpernickel 798
Punsch 896
„ , Eier- 897
„ , Erdbeer- 898
„ , Schwedischer 899
„ -Torte 774
Pürée, (Mus) grünes Erbsen- . 212
„ , Kartoffel- 224
„ , Kastanien- 231
„ , Tomaten-, mit Reis . . 261
Pürée-Suppe, gelbe Erbsen- . 60. 61
„ - „ , grüne Erbsen- . 76
„ - „ , französische . . . 78
„ - „ , Gemüse- . . . 77
„ - „ , Hasen- . . . 81. 82
„ - „ , Tomaten- . . . 80
„ - „ , Wild- 84

Q.

Quappen-Suppe 92
Quark-Kuchen 859
„ -Piroggen 513. 514
Quitten-Saft 954

R.

Ragout von Entenbraten . . . 414
„ , feines, in Muscheln . . 156
„ von Gänsebraten . 414. 415
„ „ „ mit Schnittkohl 416
Ragout von Hühnern 407
„ „ Kalbsbraten . . . 349
„ „ „ in der Form 351
Ragout von Kalbsbraten mit Reisrand 350
Ragout von Kalkuhn 423
„ „ Lammfleisch . . . 377
„ „ Rinderbraten . . . 325
„ „ Zunge 341
„ „ „ mit Blätterteig 342
Rassol 183. 184
Rassolnik 51
Rastegai, kleine Pasteten . . . 512
Räuchern, Fleisch und Fische zu . 1036
Rebhühner 444
Reh 431
„ -Braten 432

Nr.
Reh-Suppe 83
„ -Ziemer (Rehrücken) . . . 433
Reibbrod-Klümpchen 675
„ -Pudding 580
Reibe-Kuchen von rohen Kartoffeln 643
Reine-claude in Blech- oder Glasb. 990
„ heil einzukochen . 952
„ in Rum einzumachen 956
Reis-Crême 722
„ , dicker (Reisbrei) 612
„ , kalter, in der Form . . . 166
„ -Klümpchen 680
„ , Maltheser 690
„ -Milchsuppe 127
„ -Pudding 596
„ - „ mit Makronen . . 606
„ , Rum- 691
„ -Waffeln 653
„ in Wein für Kranke . . . 108
Reismehl, Flammeri von . . . 687
Reisstärke, „ „ 688
Remouladen-Sauce 462
Rhabarber-Compot 559
„ -Gelée 701
„ -Kissel 685
„ -Kuchen 775
„ -Mus 560
Riezchen (Pilze) . . . . 263—269
„ , gelbe, in Essig . . . 1024
„ -Salat 557
„ zu salzen 1012
Rinderbraten (Roastbeef) . . . 314
Rinderbrust zu braten 317
Rinderfilet (Häschen) 318
Rinderzunge (s. Zunge).
Rindfleisch, Allgemeine Bemerkung 311
„ (Boeuf à la mode) . 315
„ „ „ mit Trüffeln 316
Rindfleisch-Cotelettes 329
„ einzusalzen . 1030. 1031
„ -Farce 195
„ zum Klops vorzubereiten 326
Rindfleisch mit Meerrettigsauce . 319
„ -Plätzchen 338
„ auf polnische Art . . 321
„ -Pudding 543
„ mit Reis 320
„ -Saucen 312
„ -Steaks 328
„ -Suppen (s. Suppen)
Ris à la Malte 690
Ritter, arme 656

Nr.

Roastbeef 314
Roggenbrod, grobes 834
„ , süßes 835
Roll-Bisquit 758
Roll-Klops 336
„ - „ von Kalbfleisch 357. 358
„ - „ „ „ mit Reis 359
„ - „ „ Schweinefleisch . 391
Rosen-Kohl 234
Rosinen-Brod 845
„ zu waschen 7
Rothkohl-Salat 553
„ zu stowen 235
Roulade, Ferkel- 476
„ , Hecht- 290
„ , Kalbsbrust- 364
„ , Kohl- 241
„ von Schweineschwarte . 476
Rüben, Kerbel- 252
„ -Salat, rother 550
„ , Teltower 253
Rücken, Hammel- 371
„ , Kalbs- 347
„ , Lamms- 371
„ , Reh- 433
Rührei 142
„ mit Strömlingen ꝛc. . . 143
Rühren, über das 5
Rum-Früchte 955
„ -Pudding 607. 608
„ -Reis 691

S.

Sabayon-Pudding 609
„ -Sauce 475
Säfte, das Aufbewahren derselben 918c
„ , „ Einkochen derselben . 918a
„ in Flaschen 918b
„ , das Gähren derselben . . 918e
„ zu Gefrorenem, Saucen ꝛc. 957
„ , das Verzuckern derselben . 918f
Saft, Apfel-, klarer 919
„ , Apfelmarmelade (schottische) 920
„ , Apfelscheiben in Zuckersyrup 922
„ , Berberitzen- . . . 923. 924
„ , Birnen- 925
„ , Brombeeren- 926
„ , Erdbeeren- 927
„ , gemischter 974
„ , Himbeeren- 929. 930
„ , Johannisbeeren- 933. 934. 935
„ , „ mit Himbeeren 936
Saft, Johannisbeeren-, schwarzer 940. 941

Nr.

Saft, Kirsch- 943
„ von gelben Kirschen . . . 944
„ von rothen Glaskirschen . 945
„ , Kranzbeeren- 948
Paradiesäpfel in Zucker . 977
Pfirsiche in Zucker . . . 953
„ , Pflaumen- 950. 951
„ , „ , gelbe, heil einzukochen 952
Saft, Reine-claude heil einzukochen 952
Saft, Reine-claude in Rum . . 956
Rumfrüchte 955
„ , Stachelbeeren- 962
„ , „ -, rother . . 960
„ , Strickbeeren-, mit gem. Obst 965
„ , „ -, mit Pflaumen 966
„ , „ -, klarer . . . 968
„ , „ -, „ , mit geriebenen Aepfeln 969
Saft, Strickbeeren-, klarer, mit Birnen 967
Saft, Tomaten, grüne, in Zucker 973
„ , Tuttifrutti (gemischter Saft) 974
„ , Vogelbeer- 975
Saft in Flaschen: (Syrup)
„ , Apfel- 921
„ , Beeren-, ungekochter . . 932
„ , Erdbeeren- 928
„ , Himbeeren- 931
„ , Johannisbeeren- . 937. 938. 939
„ , „ -, schwarzer 942
„ , Kirschen 946. 947
„ , Schwarzbeeren 959
„ , Stachelbeeren . . . 962. 964
„ , „ , rothe . . . 961
„ , Vogelbeeren 976
Saft-Eis mit Schmantschaum . 737
„ -Saucen 471
Sago-Milchsuppe 128
„ -Pudding 597
„ -Suppe, einfache 106
„ - „ mit Wein . . . 107
Salat, über die Bereitung von grünem 544
Salat, Beeten- 550
„ , Endivien- 548
„ , Gurken- 549
„ , Kartoffel- 552
„ , Kohl- 553
„ , Kopf- 545
„ , „ -, mit saurem Schmant 546
„ , „ -, mit Speck . . . 547
„ , Kresse- 551

Nr.
Salat, Riezchen= 557
„ , Rüben=, rother (s. Beeten=).
„ , Sellerie= 554
„ , Spargel= 555
„ , Strickbeeren=, einfacher . 970
„ , „ =, feiner . . 971
„ , „ =, gebackener . 972
„ , Tomaten= 556
Salicylsäure 918d
Salzgurken 1017
Salzstangen 855
Sandart 304
Sandkuchen 818
Sandtorte 776
Sardellen=Brödchen 151
„ =Butter 135
„ =Sauce, kalte 466
„ = „ , warme . . . 465
Sarepta=Senf 20
Sauce, Austern= 445
„ , Barawiken= 451
„ , Butter=, tummige . . . 448
„ , Champignons= 451
„ , Dill= 456
„ , Eier= 450
„ zu Heringen 452
„ , Herings= 453
„ , Holländische 454
„ , Kapern= 449
„ , Krebs= 455
„ , Mayonnaisen= 457
„ , Meerrettig=, kalte . . . 459
„ , „ =, warme . . 458
„ , Morchel= 460
„ , Petersilien= 461
„ , Remouladen= 462
„ zu Rinderbraten . . . 463
„ , saure, zu Rinderbraten 463. 464
„ , Sabayon= 475
„ , Saft= 471
„ , Sardellen=, kalte . . . 466
„ , „ =, warme . . . 465
„ , Senf=, kalte und warme . 467
„ , Tomaten= 468
„ , Trüffel= 469
„ , Vanille= 472
„ , Wein=, Pariser 474
„ , Weinschaum= 473
„ , Zwiebel= 470
Saucen, Bereitung der Braten= . 312
Sauerampfer einzukochen . . . 1009
Sauerbraten 323
„ , Elenn= 436
Sauerkohl einzumachen 1029
Nr.
Sauerkohl, gestowter 236
„ =Pastete 531
„ =Suppe 49
„ = „ , klare 50
Saure Grütze 130
Savoyenkohl 237
Schaffleischsuppe, geräucherte . . 59
Schälchen aus Kirschen 901
„ „ Kornbranntwein . 902
Schaum=Eis 731
Schellbeeren 958
Schichtkuchen 777
Schildkröten=Suppe 39
Schillergläsern, das Einmachen in 989
„ , Früchte in . . . 990
„ , Gemüse in 992—1000
„ , Pilze in . . . 1001
Schinken zu backen 387
„ „ braten 388
„ einzusalzen 1033
„ =Gericht 182
„ zu kochen 386
„ =Steaks 389
Schleie 305
Schleien=Suppe 91
Schmant=Bonbons 829
„ =Crême 723
„ =Gelée 705
„ =Kissel 684
„ =Kringel, kleine . 866. 867
„ =Kuchen . . 780. 781. 782
„ =Pudding, saurer 600
„ =Schaum 713
„ = „ , Dütchen mit . 808
„ = „ , Erdbeeren mit 715
Schmarren, Kartoffel= 225
Schmorbraten 322
Schmoren 28
Schmorklops 333
Schnecken 861
Schnee, amerikanischer 712
„ , Apfel= 708
„ , Kartoffel= 223
Schneidebohnen (s. Bohnen).
Schnepfen 441
Schnittkohl, gebackener 247
„ , gefüllter 250
„ , gekochter 246
„ , gestowter 248
„ auf russische Art . . 249
Schnittkuchen (engl. Schnitt) . . 777
„ , kleine 817
Schnitzel, Kalbs= 355

Nr.
Schnitzel von gebratenem Kalbfleisch 356
Schwarzbeeren einzukochen . . . 959
" -Kalteschale . . . 118
" -Kissel 681
" -Suppe 103
Schwarzwurzel (Scorzonere) . . 254
Schwedischer Punsch 899
Schweinebraten 382
" wie Kalbsbraten zu bereiten 383
Schweinefleisch 381
" einzusalzen . . . 1033
" -Suppe mit Graupen 62
Schweinscarbonade 391
Schweinshäschen 390
Schweinskopf, geräucherter . . . 392
" -Kopfkäse 477
" als Preßkopf . . 478
" wie Wildschweinskopf 393
Schweins-Rippsper 384
Schwertbohnen (s. Bohnen)
Scorzonere (Schwarzwurzel) . . 254
Seife zu kochen 1052
Sellerie-Salat 554
Senf, englischer 20
" -Gurken 1021
" , Sarepta 20
" -Sauce, kalte und warme . 467
Sherri Cobbler 893
Smolensker Grütze 611
Soda-Kuchen 882
Soja 1016
Soljänka, Moskauer 532
Sorbet 912
Soufflée von Aepfeln und anderen Früchten 711
Soufflées, Hühner- 408
Soup, Mock-turtle- 39
" , Oxtail- 37
" , " -, legirte 38
Spanferkel 385
Spargel 255. 256
" in Blech- oder Glasbüchsen 998. 999
Spargel mit Carotten 257
" und Hummer-Omelette . 165
" -Salat 555
Speckkuchen 515
Speise, empfehlenswerthe kalte . 727
Spiegeleier 141
Spinat, gestowter 258
" -Pudding 259
" " mit Pfannkuchen 260
" -Suppe 46
Spinat zu salzen 1007
" zu trocknen 1008
Spritzkuchen 787
" , gebacken 788
" mit Obstmus . . . 789
Stachelbeeren-Compot 561
" in Flaschen . 963. 964
" " , rothe . 961
" , ganze, einzukochen . 962
" -Kalteschale . . . 119
" -Kissel 681
" -Saft, rother . . . 960
" -Suppe 104
Stangen, Kartoffel- 856
" , Käse- 160
" , Kümmel- oder Salz- . 855
Steaks, Hirsch- 437
" , Kalbs- 354
" , Lamms- 373
" , Rindfleisch- 328
" , Schinken- 389
Steinpilze (s. Barawiken)
Stinte zu kochen und zu braten . 306
Stockfisch (Kabeljau) 291
Stollen (Backpulver) 878
" , Dresdener 847
" , Mohn- 848
Stopfkuchen 862
Stör 310
Streußelkuchen. 849
Strickbeeren-Saft (s. Saft) 965—969
" -Salat . 970. 971. 872
Stritzel, Mohn- 848
Strömlinge, gebratene und gekochte 307
" , " , in Marinade 175
" zu salzen 1034
Sülze von Kalbs- oder Schweinskopf 477
Suppe von Bratenknochen . . . 52
Suppen: Fisch- . . . . 85—96
Aal-Suppe, Lübecker . . . 86
" mit Obst u. Klößchen 85
Barsen-Suppe 88
Fisch- " , klare, mit Fricandellen 87
Fisch-Suppe, russische . . . 94
Hecht- " 89
Krebs- " 95. 96
Lachs- " 90
Quappen-Suppe 92
Schleien- " 91
Wemgallen- " 93
Suppen: Fleisch-, über, im Allgemeinen 33

Nr.

Suppen: Geflügel-
Enten-Suppe 75
Gänseabfall-Suppe 73
" " " , süßsauer gekocht 74
Hühnerbouillon mit Fricandellen 69
Hühnersuppe mit Blumenkohl . 71
" " Erbsen und Burkanen 70
Hühnersuppe für Kranke . . 72
Suppen: Gemüse-
Französische Suppe 78
Kartoffel- " 79
Pilzen- " 66
Tomaten- " 80
Suppen heiß zu halten (bain marie) 31
Kalbfleischsuppe 53
Kalbsherzschlagsuppe 54
Suppen: kalte (s. auch Kalteschale)
Botwinja 65
polnische Suppe 67
Okroschka 68
Suppen: Lammfleisch-
Lammfleisch-Suppe mit Graupen und Kartoffeln 57
Lammfleisch-Suppe m. Weißkohl 58
Suppe von geräuchertem Schaffleisch 59
Suppen: Milch- (s. Milch-Suppen).
Nierensuppe 55
Suppen: Obst-
Apfel-Suppe 97
Erd- oder Himbeer-Suppe . 100
Kirsch-Suppe 101
Obst- " von frischem Obst 98
" " " getrockn. " 99
Pflaumen-Suppe 102
Schwarzbeer- " 103
Stachelbeer- " 104
Suppen: Püree- (siehe Püree-Suppen).
Suppen: Rindfleisch-
Beeten-Suppe 42
" " à la russe . . 43
Borschtsch, kleinrussischer . . 44
Bouillon mit verschiedenen Zugaben 34
Bouillon à la jardinière . . 35
" , Kraft- 41
" , Kranken- 40
" à la reine (legirte Suppe) 36

Nr.

Mock-turtle-Soup (Schildkrötensuppe) 39
Oxtail-Soup (Ochsenschwanzs.) 37
" - " , legirte . . . 38
Rindfleischsuppe mit Bohnen . 45
" " Erbsen und Spargel 45
Rindfleischsuppe mit Grünwerk (grüne Suppe) 46
Rindfleischsuppe mit Nudeln . 56
" " Reis und Fricandellen 48
Rindfleischsuppe mit Weißkohl . 47
" " Sauerkohl 49
" , klare . . . 50
Suppen: Schweinefleisch-
gelbe Erbsensuppe 60
" " mit Eisbein . 61
Ferkelsuppe 63
" , süßsauer gekocht . 64
Schweinefleisch-Suppe mit Graupen 62
Suppen zu wärmen 2
Suppen: Wild- (s. Püree-Suppen).
Süßmilchkäse 1049
Süßsauerbrod . . . 836. 837. 838
Syrup (s. Saft in Flaschen).

T.

Taimchen (junger Lachs) s. Lachs 297
Tauben 426
" -Pastete 533
Tausendjahrsplätzchen 819
Teig (s. Butter-, Hefen-, Mürbteig rc.).
Teltower Rüben 253
Thee 888
Theegebäck von Butterteig . . . 874
" " Mürbteig . . 873
Thorner Pfefferkuchen 795
Tomaten einzumachen 1011
" , gefüllte 261
" mit Reis 261
" -Salat 556
" -Sauce 468
" zu salzen 1010
" -Suppe 80
" , grüne, in Zucker . . . 973
Topfgrütze, russische 617
Torten (s. auch Kuchen).
Torte, Apfel-, feine . . . 748. 749

Nr.

Torte, Apfelsinen- 752
„ , Chocoladen-, Wiener . . 762
„ , Grobbrod- 763
„ , Makronen- 768
„ , Mandel- 770
„ , Punsch- 774
„ , Sand- 776
„ , Wallnußcrême- 779
Trüffel-Sauce 469
Tumm, Hafer- 131
Tutti-frutti (Gelée) 703
„ - „ (Saft) 974
Tyroler Brod 850

V.

Vanille-Eis 729
„ „ mit Früchten . . . 730
„ -Sauce 472
„ zu stoßen 9
Verzuckern der Säfte . . . . 918 f
Vinaigrette 185
Visiga, Pirogge mit 522
Vogelbeersaft 975
„ in Flaschen . . . 976

W.

Wachsbohnen 200
„ in Blech- oder Glasbüchsen 996
Waffeln zu backen 647
„ , Butter- 650
„ , Hefen- 651
„ , Holländische 652
„ , Reis- 653
„ von saurem Schmant . 648
„ , vorzügliche 649
„ , Zucker- 654
Wallnußcrême 724
„ -Torte 779
Wallnuß-Kuchen 778
Wareniki 513
Warmbier 914
Wärmen von Braten 3
„ „ Fischen und Gemüse 4
„ „ Suppen 2
Wasserbad (bain marie) . . . 31
Wasserblasen 655
Watruschki 514
Weib, altes 844
Wein-Crême 725
„ -Gelée 702
„ „ mit frischen Früchten 703

Nr.

Wein-Gelée für Kranke . . . 694
„ -Sauce, Pariser 474
Weinschaum-Sauce 473
Weißbrod, einfaches 841
„ „ , in der Form 842
„ , sehr einfaches . . . 840
Weißbrodklümpchen 676
„ gebrühte . . 677
Weißbrod-Pudding 576
Weißkohl, gefüllter 240
„ , gestowter 238
„ , „ , süßsauer . . 239
„ -Pudding 242
„ -Suppe 47
Weizenbrod, grobes 839
Wemgallen, gestowte 309
„ -Suppe 93
Wiener Chokoladentorte . . . 762
„ Klöße 666
„ Zelten 832
Wild, allgemeine Bemerkungen . 394
„ -Pastete 533
„ -Püréesuppe 84
Windbeutel 790
Wurst, Blut- 488
„ , Brat- 486
„ , „ -, ohne Därme . . 487
„ , Cervelat- 484
„ , Grütz- 483
„ , Leber- 481
„ , „ -, süße 482
„ , Lübecker 485
„ , Mett- 486
„ , Zungen- 489

Z.

Zelten, Wiener 832
Zickel-Braten 379
„ -Köpfe 380
Ziemer, Hirsch- 435
„ , Reh- 433
Zimmtbrod 851
Zucker abzubrennen 19
„ gebrannter (Zuckerjus) . 17
„ -Glasur 18
„ -Kringel . . . 869. 870. 871
„ zu läutern 917
„ -Nüsse, rothe 831
„ - „ , weiße 830
„ -Schoten 211
„ -Syrup 917
„ -Waffeln 654

Nr.
Zunge einzusalzen 1032
" mit brauner Sauce . . . 340
Zungen-Pastete 535
" -Ragout 341
" - " mit Blätterteig . 342
" -Wurst 489
Zwetschen-Compot 562
" - " für den Winter 991
Zwetschen in Essig 987
" -Kuchen 773
Zwiebacken, kleine runde . . . 863
" , lange 864
Zwiebel in Essig 1026
" , gefüllte 262
" -Klops 330
" -Sauce 470

Fürstlich priv. Hofbuchdruckerei (F. Mitzlaff), Rudolstadt.